

Les repas dans les établissements de santé et médico-sociaux :





Les repas dans les établissements de santé et médico sociaux : les textures modifiées, 150 recettes

Retours d'expérience

Les établissements de santé et médico-sociaux accueillent une population hétérogène présentant de multiples pathologies. Une partie plus ou moins importante de cette population requiert des textures adaptées à leurs capacités d'alimentation. Il convient de lui proposer une alimentation en phase avec ses besoins tout en alliant la notion de « plaisir ».

Ce document présente 150 recettes mises en place et éprouvées par des établissements. Il complète le guide de l'ANAP « Les repas dans les établissements de santé et médico-sociaux : les textures modifiées, mode d'emploi » qui a pour objectifs de :

- présenter les différentes pathologies ou accidents de la vie qui nécessitent de modifier les textures alimentaires des patients ;
- décrire les différentes textures qui peuvent être mises à leur disposition ;
- identifier les impacts liés à la mise en place de textures modifiées (amélioration de l'état nutritionnel, coût de la restauration, processus de production, de distribution).

Contacts:

Dominique Talandier, ANAP dominique.talandier@anap.fr

Marie-Dominique Lussier, ANAP marie-dominique.lussier@anap.fr





Sommaire

Les entrées 7

Velouté de légume	7
Crème de champignon	8
Velouté de carottes enrichi	9
Velouté de carottes au jambon	10
Velouté de poulet au cresson	11
Crêpe au jambon et fromage	12
Cake au jambon et olives	13
Salade verte vinaigrette	14
Assortiment de crudité concombre - carottes râpées	15
Poireaux vinaigrette	16
Mousse de céleris au coulis de tomate	17
Mousse de céleri rémoulade	18
Mousse fond d'artichaut et surimi	19
Mousse de brocolis fromagère	20
Betterave aux œufs	21
Terrine de betteraves rouges	22
Mousse de betteraves	23
Mousse de betteraves au curry	24
Mousse de betteraves	25
Mousse de tomate	26
Tartare de tomate	27
Asperges - œufs durs	28
Bavarois d'avocat à la crème de surimi	29
Mousse de melon	30
Bavaroise de melon	31
Terrine de choux fleurs	32
Mousse de haricots verts au coulis de tomate	33
Salade de céleri pomme	34
Mousse de concombre	35
Salade strasbourgeoise	36
Salade macédoine - thon	





Salade de museau	38
Terrine de légumes	39
Salade de pois chiche	40
Salade de chou rouge	41
Mousse de potiron	42
Crème de potiron enrichie	43
Les poissons 44	
Effeuillé de colin Saint Jacques au beurre de carottes	44
Saint Jacques mixées	45
Gratin de poisson	46
Flan de lieu	47
Mixé de colin aux pimientos	48
Mixé lisse de colin haricot vert	49
Mixé lisse de poisson à la provençale	50
Mousseline de poisson	51
Choucroute de la mer	52
Dodine mixée de saumon sauce oseille	53
Mousse au deux saumons	54
Terrine chaude de saumon à l'aneth	55
Mousseline de saumon crème d'oseille	56
Les viandes 57	
Endives au jambon mixé	57
Flan de jambon sauce duxelles	58
Jambon mixé sauce béchamel	59
Mixé lisse jambon riz	60
Mixé lisse jambon crécy	61
Mixé d'œuf	62
Mixé lisse œufs florentine	63
Viande de bœuf sauce tomate	64
Viande de bœuf mixée sauce Bercy	65
Bœuf mixé	66
Bœuf haché	67
Bœuf mixé sauce bourguignon	68
Mixé lisse bœuf méditerranéen	69
Viande de bœuf mixée sauce charcutière	70





	Viande de dinde au curry	71
	Viande de dinde aux champignons	72
	Viande de dinde sauce Bercy	73
	Mixé lisse de dinde printanière	74
	Cervelas de volaille forestière	75
	Volaille au marrons lisse	76
	Mixé façon Axoa	77
	Mixe de viande	78
	Mousseline de viande	79
	Mixé lisse de curry de veau au céleri	80
	Farce mixée	81
	Gnocchi au jambon	82
	Boudin noir jus passion café	83
	Lapin aux pruneaux	84
	Agneau ratatouille lisse	85
	Porc mixé sauce curry	86
	Mixe mixte	87
L	es accompagnements 88	
	Purée de légumes enrichie	88
	Mixé de légumes	89
	Purée de courgettes au chèvre	90
	Mixé de courges	91
	Pain d'épinard sauce Aurore	92
	Fenouil confit, bleu d'auvergne, milk shake à l'anis	93
	Purée de légumes enrichie	94
	Purée de pommes de terre enrichie	95
	Purée de brocolis enrichie	96
	Terrine de fromage aux courgettes	98
	Quenelles de riz au fenouil	99
	Courgettes au pesto	. 100
	Mousseline de légumes	. 101
	Flan de choux fleur	. 102
L	es fromages 103	
	Mixé de fromage	. 103
	Protilait	104





Petit flan de chèvre frais	105
Timbale au bleu	106
Les desserts 107	
Mousse de banane	107
Mousse de poire enrichie	108
Mousse de banane enrichie	109
Mixé pomme banane	110
Crème brulée de la Réunion	111
Crème Maïzena édulcorée	112
Crème Maïzena	113
Yaourt liquide enrichi en protéines	114
Flan enrichi au protilait	115
Flan enrichi en protéines	116
Compote liquide	117
Compote enrichie en protéines	118
Terrine de framboise au coulis de poivrons rouges	119
Blanc mangé au coulis de fraise	120
Blanc manger coco	121
Compote dominicaine	122
Milk-shake banane	123
Milk-shake aux pêches	124
Milk-shake vanille cannelle	125
Crémeux de fraisier	126
Tarte aux fraises mixée	127
Riz au lait	128
Semoule au lait	129
Riz au lait enrichi	130
Semoule café enrichie	131
Compote royale	132
Compote de kiwi banane	133
Mousse au citron	134
Crème Bourdaloue à la poire	135
Pot de crème au chocolat	136
Crème ile de la Martinique	137
Crème meunière à la fraise	138





Crème au thé	139
Crème pâtissière vanille enrichie	140
Crème pâtissière aux fruits frais enrichie	141
Crème anglaise enrichie	142
Fondant génoise noix de coco et fruits rouges	143
lle flottante renversée	144
Mille feuilles au chocolat	145
Fromage blanc à la crème de marron enrichi	146
Fromage blanc aux fruits frais mixés enrichi	147
Fruits au sirop mixés enrichis	148
Fruits frais mixés enrichis	149
Crème renversée enrichie	150
Fromage blanc aux biscuits enrichi	151
Panacotta enrichie	152
Crumble breton chantilly fraise	153
Fromage blanc enrichi	154
Panacotta enrichi	155
Semoule au lait crème anglaise enrichie	156
Crème praline enrichie	157





Les entrées

Velouté de légume

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES**

Une création de (nom) :

Nom de la recette : Velouté de légumes Pour 10 personne	Famille :	Potage	Quantité nette en gr.	
Elément(s) de base : Eau 2000 g. g. Légumes à potage 1200 g. Elément(s) complémentaire(s) : Lait 1/2 écrémé en poudre 1200 g. Elément(s) de liaison : Flocons de porme de terre 100 g. g. Elément(s) réhausteur(s) de goût : Fromage fondu à 45% de MG 170 g. g. Elément(s) d'assaisonnement : Sel et poivre 100 g. g. Elément(s) d'assaisonnement : Elément(s) d'assaisonnement : Préparer le potage : cuire les légumes dans l'eau. Les mixer. Prélever 320 ml de potage mixe. Ajouter les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poudre et le beurre. Bien mixer le tout. Préparer le potage : cuire les légumes dans l'eau. Les mixer. Prélever 320 ml de potage mixe. Ajouter les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poudre et le beurre. Bien mixer le tout. Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Cette recette peut convenir pour : a Le haché x Le mixer le tout. Le la multipé x Le la laison froide x Le la laison froide x Le saissaisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Protides (ar 1 la laison froide x 2 la laison froide x 3 la la la laison froide x 3 la la laison froide x 3 la la la laison froide x 3 la la la laison froide x 3 la l	Nom de la recette :		Pour 10 pers	
Elément(s) de base : Légumes à potage 1200 g g Elément(s) complémentaire(s) : Lait 1/2 écrémé en poudre 300 g g Elément(s) de liaison : Flocons de pomme de terre 100 g Elément(s) réhausteur(s) de goût : Fromage fondu à 45% de MG 170 g Elément(s) d'assaisonnement : Sel et polvre 100 g Elément(s) de présentation : Fromage fondu à 45% de MG 170 g manure de terre 100 g elément(s) de présentation : Fromage fondu à 45% de MG 170 g manure de terre 100 g elément(s) de présentation : Fromage fondu à 45% de MG 170 g manure de terre 100 g elément(s) de présentation : Fromage fondu à 45% de MG 170 g manure de terre 100 g elément(s) de présentation : Fréparer le potage : cuire les légumes dans l'eau. Les mixer. Prélever 320 ml de potage mixe. Ajoutre les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poudre et le beurre. Bien mixer le tout. Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Mettre la flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poudre et le beurre. Bien mixer le tout. Cette recette peut convenir pour : A la haché				Unité
Elément(s) complémentaire(s): Elément(s) de liaison: Flocons de pomme de terre Flocons de pomme de terre Fromage fondu à 45% de MG Beurre Fromage fondu à 45% de MG Beurre Flément(s) d'assaisonnement: Elément(s) de présentation: Préparer le potage : cuire les légumes dans l'eau. Les mixer. Prélever 320 ml de potage mixé. Ajouter les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poudre et le beurre. Bien mixer le tout. Préparer le potage: cuire les légumes dans l'eau. Les mixer. Prélever 320 ml de potage mixé. Ajouter les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poudre et le beurre. Bien mixer le tout. Cette recette peut convenir pour : a le haché h le mouliné y c le lisse A la liaison chaurle f la lisson froide Préparer le potage : cuire les légumes dans l'eau. Les mixer. Prélever 320 ml de potage mixé. Ajouter les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poudre et le beurre. Bien mixer le tout. Cette recette peut convenir pour : a le haché h le mouliné y c le lisse y c le lisse y c le lisse y c le lisse y c lisse sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Protides far 1 lision chaurle lintérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Protides far 1 lision d'active d'active l'active l	Elément(s) de base :			gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût : Elément(s) d'assaisonnement : Elément(s) de présentation : Préparer le potage : cuire les légumes dans l'eau. Les mixer. Prélever 320 ml de potage mixé. Ajouter les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poude et le beurre. Bien mixer le tout. Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : a	Elément(s) complémentaire(s) :			gr.
Beurre 100 gi Sel et poivre pm Flément(s) d'assaisonnement : Sel et poivre pm Flément(s) de présentation : Préparer le potage : cuire les légumes dans l'eau. Les mixer. Prélever 320 ml de potage mixé. Ajouter les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poudre et le beurre. Bien mixer le tout. Bien mixer le tout.	Elément(s) de liaison :	Flocons de pomme de terre	100	gr.
Elément(s) de présentation : Poids à servir par portion adulte : Préparer le potage : cuire les légumes dans l'eau. Les mixer. Prélever 320 ml de potage mixé. Ajouter les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poudre et le beurre. Bien mixer le tout. Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : a le haché h le mouliné x le mixer le la la liaison froide 1 a la liaison chaude f la la liaison froide Protides (or) 15 or 10 de 100 gr. Protides (or) 15 or 10 de 100 gr. Protides (or) 15 or 10 de 100 gr. Sodium (or) 26 or 30 de réconse positive indiquer :	Elément(s) réhausteur(s) de goût :			gr.
Préparer le potage : cuire les légumes dans l'eau. Les mixer. Prélever 320 ml de potage mixé. Ajouter les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poudre et le beurre. Bien mixer le tout. Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : a le haché x b le mouliné x c le mixé x c le mixé x c le mixé x x lntérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Protides (or) 15 or 1 indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Protides (or) 15 or 1 indications nutritionnelles par portion de 100 gr. En eas de réponse positive indiquer :	Elément(s) d'assaisonnement :			gı.
Préparer le potage : cuire les légumes dans l'eau. Les mixer. Prélever 320 ml de potage mixé. Ajouter les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait demi écrémé en poudre et le beurre. Bien mixer le tout. Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : a	Elément(s) de présentation :			
Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : a le haché h le moultiné x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	Poids à servir par portion adulte :			
conditionnement et la présentation (dressage): Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : a	· ·	potage mixé. Ajouter les flocons de pommes de terre, le fromage fondu, le lait poudre et le beurre.		
Cette recette peut convenir pour : A	conditionnement et la présentation			
Cette recette peut convenir pour : A				
Protides (ar) 15 ar	Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé	X X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Protides (ar.) Linides (ar.) Cette recette existe-t-elle en produits En cas de réponse positive indiquer :		e La liaison chaude	Х	
Sur le plan de l'Impact économique : Protides (ar)	L-14-21 d			
Protides (gr) 15 gr Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Protides (gr) 17 gr Glucides (gr) 26 gr Sodium (gr) 396 gr Kcalories 321 Kc	·			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories Cette recette existe-t-elle en produits En cas de réponse positive indiquer:	Sur le plan de l'Impact économique :			
Glucides (gr.) 26 gr. Sodium (gr.) 396 gr. Kcalories 321 kc.		Protides (gr.)		ar.
Sodium (ar) 396 ar Kcalories 321 Kc Cette recette existe-t-elle en produits En cas de réponse positive indiquer :				
Cette recette existe-t-elle en produits	de 100 gr.	Sodium (ar)	396	ar.
	Cette recette existe-t-elle en produits		321	IKC
Fournisseur:	prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :				
			1	€HT





Crème de champignon

8

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : Annick LAURENT

Famille :	Plat de légumes		
Nom de la recette :	CREME DE CHAMPIGNONS	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Champignons de Paris	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait demi-écrémé liquide	1500	ml
Elément(s) de liaison :	Beurre Farine	100 100	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le	Laver et couper les champignons en lamelles. Faire cuire les champignons dans une poële avec 50 grammes minutes. Mélanger la farine et le lait. Faire épaissir à feu doux en agitant avec un fouet : on obtient u Mixe		
conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé	Mettre une X X X X	
	d Le lissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protidos (gr.)	1 ,) ar
	Protides (ar) Lipides (ar)	11	3 ar. 1 ar.
Indications nutritionnelles par portion	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	15.5	ā ar. ar.
	Kcalories	155	5 Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka:		€HT





Velouté de carottes enrichi

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	VELOUTE DE CAROTTES ENRICHI	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	CAROTTES RONDELLES SURGELEES	1	KG
	OIGONS EPLUCHES	0,05	KG
Elément(s) de base :	POIREAUX SURGELES	0,15	KG
` '	EAU LAIT ENTIER	1,125	L
	LAIT ENTIER	1,125	
Elément(s) complémentaire(s) :			
	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0,145	KG
Elément(s) de liaison :	FLOCONS DE POMMES DE TERRE	0,12	KG
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	CREME FRAICHE UHT	0,1	L
Element(s) renausteur(s) de gout :	BEURRE DOUX	0,05	KG
	GROS SEL	0,008	KG
Elément(s) d'assaisonnement :	POIVRE BLANC MOULU	0,6	GR
Elément(s) de présentation :	TOTALE BELIEVE MODES	0,0	O.C
Element(s) de presentation :			
Poids à servir par portion adulte :		300	GR
Traitement, progression de l'élaboration :	FAIRE SUER AU BEURRE TOUS LES LEGUMES , MOUILLER ASSAISONNER, CUIRE PENDANT 1 HEURE ENVIRON , AJOU CREME ,LA POUDRE DE LAIT, MIXER AJOUTER LES FLOCO TERRE POUR RECTIFIER LA LIAISON	JTER LE LAIT,	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE,MIXEUR+ FOUET POUR DELAYER LA	. PREPARATIO	N
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné	*	
рото того по рото от того по рото т	c. Le mixé	*	
	d Le lissé	*	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)		ar
de 100 gr.	Sodium (gr.)	0.162	ar.
	Kcalories	91	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,23	€HT





Velouté de carottes au jambon

Recette de ('établissement) : Institut Curie

Une création de (nom) : Valérie Garabige - Sophie Gendron

Famille :	Potage		
Nom de la recette :	Velouté de carottes au jambon	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	carotte	1250	g
Liement(s) de base .	jambon blanc	375	g
Elément(s) complémentaire(s) :	beurre	100	g
Ziemeni(e) cempiemeniame(e) i	oignon	500	g
Elément(s) de liaison :	pomme de terre	500	g
· · ·	havillan da valailla	2500	ma I
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	bouillon de volaille crème fraîche	2500 25	ml cl
	huile d'arachide	25	cl
Elément(s) d'assaisonnement :	graine de cumin	5	
	pluche de cerfeuil	3	g
Elément(s) de présentation :	pidone de deficali		
	I		
Poids à servir par portion adulte :			250
Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le	Eplucher et hacher les oignons. Gratter et la les tailler en fines rondelles. Les faire reveni l'huile. Saupoudrer de cumin. Après 10 mn bouillon et les pommes de terre taillées en p	r dans le beurr de cuisson, ajo	e et
conditionnement et la présentation (dressage) :	I		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné		
Conditional pour converse pour :	c. Le mixé		
	d Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f. La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	27	ar.
	Kcalories	363	
Cette recette existe-t-elle en produits	T		
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :			





Velouté de poulet au cresson

Recette de ('établissement) : Institut Curie

Une création de (nom) : Valérie Garabige - Sophie Gendron

Famille :	Potage			
Nom de la recette :	Velouté de poulet au cresson	Pour 10 personnes		
	Ingrédients	Quantité	Unité	
FLY and a transfer of the second	filet de poulet	625	g	
Elément(s) de base :	cresson	8	botte	
	beurre	75	g	
Elément(s) complémentaire(s) :	crème fraiche	37,5	cl	
		- ,-		
Elément(s) de liaison :				
Elément(s) réhausteur(s) de goût :				
Elément(s) d'assaisonnement :				
Element(s) d'assaisonnement.				
Elément(a) de précentation :	feuille de cresson			
Elément(s) de présentation :				
	T	1	1	
Poids à servir par portion adulte :				
			<u> </u>	
Traitement, progression de l'élaboration :	Nettoyer le cresson et réserver 10 petite poi Détailler le poulet en dé et les faire revenir 1 Assaisonner puis ajouter les feuilles de cres	0 mn dans le l	oeurre.	
	mouiller avec 3 litres d'eau. Porter à ébullition			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :				
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :				
		Mettre une X		
	a. Le haché			
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné			
	c. Le mixé d. Le lissé	*		
	e. La liaison chaude	*		
	f La liaison froido	*		
	f. La liaison froide	*		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	f. La liaison froide	*		
satisfaction patient :	f. La liaison froide	*		
satisfaction patient :	lf. La liaison froide		ar	
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique :	If. La liaison froide Protides (gr.)	16	ar.	
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion	lf. La liaison froide	16 22	ar. ar.	
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique :	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.)	16 22 5	ar. ar. ar.	
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.)	16 22 5	ar. ar.	
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	16 22 5	ar. ar. ar.	
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Cette recette existe-t-elle en produits	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.)	16 22 5	ar. ar. ar.	
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	16 22 5	ar. ar. ar.	
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	16 22 5	ar. ar. ar.	
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	16 22 5	ar. ar. ar.	





Crêpe au jambon et fromage

Recette de ('établissement) : HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE Une création de (nom) : CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)

Famille :	ENTREE CHAUDE		
Nom de la recette :	CREPE AU JAMBON ou FROMAGE	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients crêpe au jambon ou crêpe au fromage	Quantité 1.800 grs	Unité
Elément(s) de base :	crepe au jambon ou crepe au nomage	1.000 grs	
Elément(s) complémentaire(s) :	lait	1 litre	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sel poivre	10 grs 1 gr	
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Doide à comit not portion adulte :		90 grs	
Poids à servir par portion adulte :		environ	
Traitement, progression de l'élaboration :	Chauffer les crêpes / Mixer les crêpes avec le lait / Saler e en température	t Poivrer / Maiı	ntenir
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin ou en vérine		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer + fouet + "cul de poule"		
		Mettre une	
0.11.	a. Le haché	х	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d. Le lissé	X	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette que le plen de la	f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	f La liaison froide		
	f La liaison froide		
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique :	le dressage en ramequin ou en vérine donne de l'appétit moins de gaspillage en ramequin Protides (gr.)		ar
satisfaction patient :	le dressage en ramequin ou en vérine donne de l'appétit moins de gaspillage en ramequin Protides (gr.) Lipides (gr.)		ar.
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique :	le dressage en ramequin ou en vérine donne de l'appétit moins de gaspillage en ramequin Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.)		ar. ar.
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion	le dressage en ramequin ou en vérine donne de l'appétit moins de gaspillage en ramequin Protides (gr.) Lipides (gr.)		ar.
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	le dressage en ramequin ou en vérine donne de l'appétit moins de gaspillage en ramequin Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar. ar. ar.
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	le dressage en ramequin ou en vérine donne de l'appétit moins de gaspillage en ramequin Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		ar. ar. ar.
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	le dressage en ramequin ou en vérine donne de l'appétit moins de gaspillage en ramequin Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		ar. ar. ar.





Cake au jambon et olives

HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE Recette de ('établissement) : 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE Une création de (nom) : CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)

Famille :	ENTREE CHAUDE		
Nom de la recette :	CAKE AU JAMBON ET OLIVES	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	cake au jambon et olives	1.800 grs	
	1.0	4 124	
Elément(s) complémentaire(s) :	lait	1 litre	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		90 grs environ	
Traitement, progression de l'élaboration :	Confectionner le cake / Mixer le cake avec le lait / dresser et Maintenir en température	n ramequin /	,
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin ou en vérine		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer		
		Mettre une	
	a. Le haché	х	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	х	
	c. Le mixé d. Le lissé	X X	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	équilibre alimentaire le dressage en ramequin ou en vérine donne de l'appétit		
Sur le plan de l'Impact économique :	moins de gaspillage en ramequin		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		ar. ar. ar. ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :	D. I		EUT
Conditionnement :	Prix au ko :		€HT







Salade verte vinaigrette

Recette de ('établissement) : HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)

Famille :	CRUDITES		
Nom de la recette :	SALADE VERTE VINAIGRETTE	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité Unité	
Elément(s) de base :	salade verte	500 grs	
	concombre	1.500 grs	
Elément(s) complémentaire(s) :	CONTROL IN	need gre	
Elément(s) de liaison :	féculent "pommes de terre" cuite "Jerliant liant poudre"	500 grs 30 grs	
	sel	16 grs	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	poivre	2 grs	
	vinaigrette	400 grs	
Elément(s) d'assaisonnement :	Vindigrette	400 grs	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		90 grs environ	
		- environ	
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les œufs et les écaler / Cuire les asperges et les refroidir / Les 500 grs de féculents une fois cuits, confectionner la vinaigrette / Mixer le tout / Saler et Poivrer		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin ou en vérine		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer + fouet + "cul de poule"		
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	х	
	c. Le mixé	х	
	d. Le lissé		
	e La liaison chaude f. La liaison froide		
	If. La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	équilibre alimentaire		
Sur le plan de l'Impact économique :	le dressage en ramequin ou en vérine diminue le gaspillage et donne de l'appétit		
	Protides (gr.)	ar.	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	ar.	
de 100 gr.	Glucides (ar.)	ar.	
	Sodium (gr.) Kcalories	ar Kc	
Cette recette existe-t-elle en produits	1	-	
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :	€HT	
Autre information :			





Assortiment de crudité concombre - carottes râpées

Recette de ('établissement) : HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)

Famille :	CRUDITES		
Nom de la recette :	ASSORTIMENT DE CRUDITES CONCOMBRE / CAROTTE RAPEE	Pour 10 pers	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	concombre	750 grs	
· ,	carotte	750 grs	
Elément(s) complémentaire(s) :	tomate	400 grs	
Elément(s) de liaison :	féculent "pâtes + riz + pommes de terre cuites"	750 grs	
Ziomeni(o) de naisen :	"jerliant"	30 grs	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sel	16 grs	
2 2 4(2) 2 22 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	poivre	2 grs	
Elément(s) d'assaisonnement :	vinaigrette	400 grs	
Elément(s) de présentation :			
Element(s) de presentation .			
Daile à anniana anni		90 grs	
Poids à servir par portion adulte :		environ	
Traitement, progression de l'élaboration :	Trier les légumes / Découper et raper les légumes / Cuire les Confectionner la vinaigrette / Mixer / Saler et Poivrer / "jerliant"	Incorpo	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin ou en vérine		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer + fouet + "cul de poule"		
		Mettre une X	
0.11	a. Le haché	Х	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	X	
	c. Le mixé d. Le lissé	X	
	e La liaison chaude f. La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer : Prix au kg :		€HT





Poireaux vinaigrette

HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE Recette de ('établissement) : 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE Une création de (nom) : CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)

Famille :	CRUDITES		
Nom de la recette :	POIREAUX VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE Pour 10 personnes	
Eláment(s) de base :	Ingrédients poireau	Quantité 1.900 grs	Unité
Elément(s) de base :		-	
Elément(s) complémentaire(s) :	Etanlant Haâtan nin namman da tama suitan H	500	
Elément(s) de liaison :	féculent "pâtes + riz + pommes de terre cuites"	500 grs	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sel poivre	1 gr	
Elément(s) d'assaisonnement :	vinaigrette	400 grs	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		90 grs environ	
Traitement, progression de l'élaboration :	Egoutter les poireaux / Cuire le féculent / Mixer le tout ave sel, poivre	ec la vignaigrett	te,
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer + fouet + "cul de poule"		
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné	Mettre une X X X	
	c. Le mixé d. Le lissé	Х	
	e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	le dressage en ramequin stimule l'envie de manger des crudités		
Sur le plan de l'Impact économique :	moins de gaspillage en ramequin		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	0	or. or. or. or. Cc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :	Deitsenter		2 L IT
Conditionnement : Autre information :	Prix au ka :	ŧ	€HT





Mousse de céleris au coulis de tomate

Recette de ('établissement) : Une création de (nom) : CH FEURS

Famille :			
Nom de la recette :	Mousse de céleris au coulis de tomate	Pour 10	personnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	purée de celeris	1,25	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	œufs liquides	0,6	I
Elément(s) de liaison :	crème fraiche	0,15	l
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s)	sel	8	gr
d'assaisonnement :	poivre	2	gr
Elément(s) de	coulis de tomate :		
présentation :	oignon émincé	250	gr
	tomates concassées	1,1	kg
	huile d'olive	0,05	1
	herbes de provence	5	gr
	sel	12	gr
	poivre	2	gr
Poids à servir par portion		200+100	ar
adulte:		200+100	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire dégeler la purée de céleris dans la sauteus Aiouter les œufs, la crème, le sel et le poivre. Mé		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Napper l'assiette de 1000 gr de sauce et y dispos	ser la mousse d	le céleris.
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Sauteuse à bras, four mixte, sauteuse		
		Mettre une	
Cette recette peut	a. Le haché	x	
convenir pour :	b. Le mouliné	Х	
	c. Le mixé	Х	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	×	
	f. La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la <u>satisfaction natient</u> : Sur le plan de l'Impact économique :			
	Dartidas (sa.)	5.00	
	Protides (gr.) Lipides (gr.)	5,82 g 10,77 g	
Indications nutritionnelles	Glucides (gr.)	5,15 g	
par portion de 100 gr.	Sodium (gr.)	135,59 g	
	Kcalories	140,24 K	
	Protides (gr.)	1,9 g	r
Indications nutritionnelles		5,32 g	
par portion de 100 gr.	Glucides (gr.)	4,85 g	
De coulis de tomate	Sodium (gr.)	93,39 g	
	Kcalories	74,47 K	CC
	Protides (gr.)	3,93 g	r
Indications nutritionnelles		5,45 g	r.
par portion de 100 gr.	Glucides (gr.)	0,3 g	
Mousse de céleris	Sodium (gr.) Kcalories	42,2 g 65,77 k	
	rcaiones	05,77 K	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :		 	
Conditionnement : Autre information :		. €	HT

Conditionnement :
Autre information :





Mousse de céleri rémoulade

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe

Famille :	Hors d'Oeuvre à base de Cuidités		
Nom de la recette :	Mousse de Céleri Rémoulade	Pour 10 pers	
Elément(s) de base :	Ingrédients Purée de Céleri en galets surgelés	Quantité 800	Unité gr.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Crème Fleurette	25	cl.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Moutarde en seau Ail semoule	10 1,5	gr. gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel fin Poivre blanc pulvérisé	6 PM	gr. gr.
Elément(s) de présentation :	Poudre de lait	10	gr.
Poids à servir par portion adulte :		80	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Il est important de conserver la couleur bien blanche et fidèle du l'ajout de poudre de lait et de crème fleurette. Afin d'optimiser les conditions microbiologiques de fabrication, produitionnement à chaud, puis un opercu		nent par
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X X X X X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat qui est destiné à être servi en entrée, qui est très frais pour l'été. Il apporte des fibres pour améliorer le transit des personnes agées. Cette recette peut être déclinée "Sans sel" avec quelques adaptations. Il est nécessaire de faire "Ap		
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,084 €uros HT ou 0,089 €uros TTC		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	1 63 1 63 3 5 0 40 34.75	ar ar
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :	1		
Appelation du produit : Conditionnement :			

Le coût correspond uniquement au coût des matières premières. sans emballage. ni MO Autre information :





Mousse fond d'artichaut et surimi

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	hors d'oeuvre			
Nom de la recette :	mousse fond d'artichaut et surimi	Pour 100 per	our 100 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité	
Elément(s) de base :	fonds d' artichauts surgelés	50	pièce	
Element(s) de base .	miettes ou rouleau de surimi	1,5	kg	
Eláment(s) complémentaire(s) :	échalotes hachées	0,25	kg	
Elément(s) complémentaire(s) :	ciboulette hachée	0,1	kg	
Elément(s) de liaison :				
Elément(s) réhausteur(s) de goût :				
	sauce salade	1,5	litre	
Elément(s) d'assaisonnement :	mayonnaise	1	kg	
			Ť	
Elément(s) de présentation :				
Poids à servir par portion adulte :		80	gr	
Traitement, progression de l'élaboration :	cuisson des fonds d' artichauts au four vapeur ,refroidissement avec les échalotes et assaisonnement avec la sauce salade , m avec la mayonnaise.			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage)	Dresser à la poche à douille .Une pointe de mayonnaise colorée terminer la présentation ,	e au ketchup pe	ut	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blixer			
		Mettre une X		
	a. Le haché	X		
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X		
	d Lelissé	x		
		1		
	e. La liaison chaude f. La liaison froide			
	T. LO HOLEKAT TEXAGO	•		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :				
Sur le plan de l'Impact économique :				
	Protides (gr.)		ar.	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.	
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar.	
· - · · · · · ·	Sodium (gr.) Kcalories	+	ar. Kc	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :			
Fournisseur :				
Appelation du produit :				
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT	
Autre information :	•	•	•	





Mousse de brocolis fromagère

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe Une création de (nom) :

Famille :	Hors d'Oeuvre à base de Cuidités		
Nom de la recette :	Mousse de Brocolis Fromagère	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Purée de Brocolis en galets surgelés	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Cantadou nature 70%	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel fin Poivre blanc pulvérisé	4 PM	gr. gr.
Elément(s) de présentation :	- constitution	<u> </u>	9
Poids à servir par portion adulte :		80	gr.
Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Afin d'optimiser les conditions microbiologiques de fabrication, productionnement à chaud, puis un operculage simple, sans trait complémentaire.		le
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné c Le mixé d Le lissé	X X X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat qui est destiné à être servi en entrée, qui est très frais pour l'été. Il apporte des fibres pour améliorer le transit des personnes agées.		
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,167 €uros HT ou 0,176 €uros TTC		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar) Linides (ar) Glucides (ar) Sodium (ar) Kcalories	3 13 4 38 2 75 0 26 63 38	ar ar ar
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ko		€HT
Autre information :	Le coût correspond uniquement au coût des matières premières, sans emballage, ni MO		





Betterave aux œufs

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Faira diátáticianna

Ingrédients	Famille :				
Elément(s) de base : betterave 5/1 outs 100 g Elément(s) complémentaire(s) : vinaigrètte 100 g Elément(s) de liaison : Elément(s) réhausteur(s) de goût : Elément(s) réhausteur(s) de goût : Elément(s) de présentation :	Nom de la recette :	Betterave aux œufs	Pour 10 personnes		
Elément(s) de base : Elément(s) complémentaire(s) : Elément(s) de liaison : Elément(s) réhausteur(s) de goût : Elément(s) de présentation : Elément(s) de présentation : Elément(s) de présentation : Elément(s) de présentation : Poids à servir par portion adulte : Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Cette recette peut convenir pour : Cette recette peut convenir pour : Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction putrelle par portion de 100 gr. Protides (ar. 1 — La liaison froide — 1 — 1 1		Ingrédients	Quantité	Unité	
Elément(s) complémentaire(s): Elément(s) de liaison : Elément(s) réhausteur(s) de goût : Elément(s) de présentation : Elément(s) de présentation : Elément(s) de présentation : Couvrir les boites la veille. Les égoutter en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidi avant expédition si température trop élevée, Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : A le haché A le liaison chaude A la liaison chaude A la liaison finide Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Protides (ar.) Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur : Appelation du produit : Conditionnement : Prix au kg : EHT	Flément(a) de bose :		580	g	
Elément(s) de liaison : Elément(s) réhausteur(s) de goût : Elément(s) d'assaisonnement : Elément(s) d'assaisonnement : Elément(s) d'assaisonnement : Elément(s) de présentation : Poids à servir par portion adulte : Ouvrir les boites la veille. Les égoutter en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidi avant expédition si température trop élevée, Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN perforé, balance, louche, chariot, barquette, film Cette recette peut convenir pour : Des la la laison chaude	Element(s) de base :	œufs	10		
Elément(s) réhausteur(s) de goût : Elément(s) d'assaisonnement : Elément(s) de présentation : Douvrir les boites la veille. Les égoutter en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidi avant expédition si température trop élevée, Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : A	Elément(s) complémentaire(s) :	vinaigrette	100	g	
Elément(s) d'assaisonnement : Elément(s) de présentation : Ouvrir les boites la veille. Les égoutter en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroid avant expédition si température trop élevée, Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : a le haché les mouliné chariot, barquette, film Cette recette peut convenir pour : a le haché les mouliné chariot, barquette, film Cette recette peut convenir pour : a le haché les mouliné chariot, barquette, film Cette recette peut convenir pour : a le haché les mouliné chariot, barquette, film Cette recette peut convenir pour : a le la liaison chaude chariot, barquette, film Cette recette peut convenir pour : a le la liaison chaude chariot, barquette, film Cette recette peut convenir pour : a le la liaison chaude chariot, barquette, film Cette recette peut convenir pour : a le la liaison chaude chariot, barquette, film Cette recette existe a le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Cette recette existe-t-elle en produits prét à l'emploi ? Fournisseur : Appelation du produit : Conditionnement : Prix au kg : En cas de réponse positive, indiquer : Prix au kg : En Conditionnement :	Elément(s) de liaison :				
Elément(s) de présentation : Poids à servir par portion adulte : Traitement, progression de l'élaboration : Duvrir les boites la veille. Les égoutter en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidi avant expédition si température trop élevée, Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : Dans le mouliné Mettre une X Dans le mouliné 1 Dans le mouliné 1 Dans le mouliné 2 Dans le mouliné 3 Dans le mouliné 4 Dans le mouliné 5 Dans le mouliné 6 Dans le mouliné 7 Dans le	Elément(s) réhausteur(s) de goût :				
Poids à servir par portion adulte : Cuvrir les boites la veille. Les égoutter en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidi avant expédition si température trop élevée, Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Ustensiles ou matériels spécifiques : Ustensiles ou matériels	Elément(s) d'assaisonnement :				
Ouvrir les boites la veille. Les égoutter en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidi avant expédition si température trop élevée, Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : Cette recette peut convenir pour : Description de la la liaison chaude * *	Elément(s) de présentation :				
Traitement, progression de l'élaboration : Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidi avant expédition si température trop élevée, Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : a	Poids à servir par portion adulte :				
Cette recette peut convenir pour : Cette recette peut convenir pour :	. •	Assembler les éléments dans la cuve du mi pour l'homogénéiser. Dresser et operculer l	ixer. Mixer et m es barquettes. F		
Utilisés : louche, chariot, barquette, film Cette recette peut convenir pour : 2	conditionnement et la présentation				
Cette recette peut convenir pour :			l perforé, balan	ce,	
Cette recette peut convenir pour :			Mottro uno V		
C. I e mixé d I e lissé Re I a liaison chaude f I a liaison froide * Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Protides (ar.) Linides (ar.) Linides (ar.) Sodium (ar.) Sodium (ar.) Sodium (ar.) Kcalories Protides (ar.) Sodium (ar.) Sodium (ar.) Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur : Appelation du produit : Conditionnement : Prix au kg : €HT		a. Le haché	*		
d le lissé * d le lissé * lntérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Protides (ar)	Cette recette peut convenir pour :				
Protides (ar) 1					
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Protides (ar.) Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Protides (ar.) Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Protides (ar.) Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Protides (ar.) Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Protides (ar.) Sur le plan de l'Impact économique : Protides (ar.) Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Sur le plan de l'Impact économique : Protides (ar.) Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Fourides (ar.) Indications nutrit					
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique : Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Sodium (gr.) Kcalories Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur : Appelation du produit : Conditionnement : Protides (gr.) 1162 gr. 156 31 gr. 7 5 gr. Sodium (gr.) Kcalories En cas de réponse positive, indiquer : Non Prix au kg : €HT					
Protides (ar) 21 62 ar Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Linides (ar) 56 31 ar Glucides (ar) 7.5 ar Sodium (ar) ar Kcalories 136 Kc Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur : Appelation du produit : Conditionnement : Prix au kg : €HT	Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :				
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Indications nutritionnelles par portion Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories Indications (gr.) Sodium (gr.) The sodium	Sur le plan de l'Impact économique :				
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Indications nutritionnelles par portion Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories Indications (gr.) Sodium (gr.) The sodium		Protides (gr.)	21 62	ar	
de 100 gr. Glucides (gr) Sodium (gr) Kcalories Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur : Appelation du produit : Conditionnement : Glucides (gr) 75 cr gr gr Kcalories In cas de réponse positive, indiquer : Non Prix au kg : €HT	Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)			
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur : Appelation du produit : Conditionnement : Stouthin Tri Kcalories En cas de réponse positive, indiquer : Non Non Prix au kg : €HT			7.5		
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? En cas de réponse positive, indiquer : Non Fournisseur : Non Appelation du produit : Prix au kg : €HT			136		
prêt à l'emploi ? Fournisseur : Appelation du produit : Conditionnement : Prix au kg : €HT			1.10		
Appelation du produit : Conditionnement : Prix au kg : Prix au	prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non		
Conditionnement : Prix au kg : _ €HT					
			Priv au ka	€HT	
Autre information:	Autre information :		T IIA au ky .	CIII	





Terrine de betteraves rouges

Recette de ('établissement) : Une création de (nom) : CH FEURS

Famille :			
Nom de la recette :	terrine de betteraves rouges	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
=1/	betteraves rouges	0,7	kg
Elément(s) de base :	Ü	,	Ŭ
Elément(s)	blanc d'œuf	0,3	I
complémentaire(s):			
Elément(s) de liaison :	gélatine	2	gr
Elément(s) réhausteur(s)			
de goût :			
Elément(s)	sel	5	gr
d'assaisonnement :	poivre	1	gr
Elément(s) de			
présentation :			
		•	
Poids à servir par portion		100	or
adulte :		100	gr
= .			
Traitement, progression	Mixer la betterave rouge. Ajouter les blancs d'œufs		
de l'élaboration : Préconisations pour le	Répartir en moules individuels préalablement graiss	<u>sés. Cuire au bain-mari</u>	<u>e en sec à 150</u>
conditionnement et la			
orésentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés	Mixeur, four, moules individuels.		
		Mettre une X	
Cette recette peut	a. Le haché	X	
convenir pour :	b. Le mouliné	X	
converm pour .	c. Le mixé	X	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	X	
	f. La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette			
sur le plan de la			
satisfaction natient ·			
Sur le plan de l'Impact économique :			
-сопонное			
	Protides (gr.)	4,72	gr.
	Lipides (gr.)	0,13	
Indications nutritionnelles	Glucides (gr.)	5,76	
par portion de 100 gr.	Sodium (gr.)	66,74	
	Kcalories	43,31	
		1 -0,01	
Cette recette existe-t-elle			
en produits prêt à	En cas de réponse positive, indiquer :		
l'emploi ?	• • •		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT





Mousse de betteraves

Recette de ('établissement) : LES GRANDS CHENES SAINT DENIS
Une création de (nom) : équipe de cuisine des grands chênes

Famille :	entrée		
Nom de la recette :	mousse de betterave	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	betterave	0,8	KG
Element(e) de baco :			
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	mayonnaise	0,3	L
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	feuilles d'endives		
Poids à servir par portion adulte :		70	gr.
	<u> </u>	<u> </u>	
Traitement, progression de l'élaboration :	Passer la betterave et la mayonnaise dans un mixer. Mouler à la cuillère des peti quenelles les déposer sur des feuilles d'endives		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	un mixer		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b. Le mouliné	X	
Conc reconce pour convenii pour .	c. l e mixé	X	
	ld Le lissé	Χ	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	v	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	entrée prononcé en couleur		
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :	<u> </u>	TIN au ny .	6111





Mousse de betteraves au curry

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	hors d'oeuvre		
Nom de la recette :	mousse betteraves au curry	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	betteraves cubes	7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	échalotes hachées	0,15	kg
Elément(s) de liaison :	épaississant	pm	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	curry poudre	0,1	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	sauce salade crème uht	0,75 0,75	litre litre
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		80	gr
Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation	Passer les betteraves et les échalotes au blixer, bien lisser, ajouter la sauce salade, la crème fraîche et le curry si besoin utiliser un épaississant pour avoir la consistance souhaitée.		
(dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Dressage à la poche à douille blixer		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné	Y Y	
	c Le mixé	Y	
	d Le lissé	Ix	
	e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la			
satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	1	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar
	Sodium (gr.) Kcalories	1	ar Kc
	I MARIULES	•	Λι.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :		•	1
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :			





Mousse de betteraves

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : Maurice VINCENT

Famille :	Cuidités		
Nom de la recette :	Mousse de betteraves		sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	betterave cuite sous vide, épluchée	500	gr
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	blanc d'oeuf liquide	150	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	crème UHT	175	gr
Elément(s) d'assaisonnement :	vinaigrette (huile neutre, citron)	100	gr
Elément(s) de présentation :	poivre + sel parfumé aux zestes d'orange	pm	
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Couper les betteraves en morceaux puis les passer au mixer. Aj blanc d'œuf puis ensuite la crème. Faire la vinaigrette puis l'incobetterave à la fourchette.	outer succésive prporer souplen	ement le nent à la
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Drésser dans des ramequins. Décorer avec du sel parfumé aux	zestes d'orang	е.
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	X	
Cette recette peut converiii pour .	h Le mouliné c Le mixé	X	
	d. Le lissé	х	
	e La liaison chaude		
	f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement : Autre information :	Prix au ka :		€HT





Mousse de tomate

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille :	Entrée - Crudité		
Nom de la recette :	Mousse de tomate	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	tomate	1000	g
Element(s) de base .			
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Paillette de fraise	50	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Vinaigrette	150	g
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		120	g
Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer les tomates émondéesavec la vinaigrette indus épaissir avec des paillettes de fraise sel poivre, basilic	trielle	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	T	Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	Х	
	c. Le mixé d. Le lissé	X	
		1	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	lisse, association de gout salé sucré acide,appétant		
Sur le plan de l'Impact économique :	peu onéreux		
	Protides (gr.)	0.74	or
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	8.64	or.
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar.
· · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Sodium (gr.) Kçalories	110	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Pri	x au kg :	€HT
Autre information :	1		



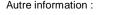


Tartare de tomate

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira diététicienne Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	Tartare de tomate	te Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
F1/ // \	tomate	600	g
Elément(s) de base :	fromage blanc 20%	50	g
Elément(s) complémentaire(s) :	crème	50	g
Element(s) complementaire(s) .	huile	60	
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	20	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :	Mousse melon		
Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et couper les tomates. Peser les é veille. Les stocker en chambre froide. Asser dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger p Dresser et operculer les barquettes. Refroid	mbler les élémi our l'homogéné	ents éiser.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balar	nce,
		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	*	
	d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude f La liaison froide	*	
	Ta liaisuit Itulue		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	5.18	3 ar
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar)	79 42	ar_
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	15.4	ar ar
	Kcalories	87 27	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :			







Asperges - œufs durs

Recette de ('établissement) : HOPITAL LOCAL - MAISON DE RETRAITE 69 590 SAINT SYMPHORIEN SUR COISE Une création de (nom) : CUISINE (Mr Eric PHILIS et son équipe)

Famille :	CUIDITES		
Nom de la recette :	ASPERGES / ŒUFS DURS Pour 10 person		onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	asperge	1.000 grs	
2-0-11-0-11-(0) 40 2400 1	œuf dur	500 grs	
Elément(s) complémentaire(s) :	eau	500 grs	
Elément(s) de liaison :	féculent "pâtes + riz + pommes de terre cuites"	500 grs	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sel poivre	16 grs	
Elément(s) d'assaisonnement :	vinaigrette	2 grs 400 grs	
Elément(s) de présentation :			
Liemeni(s) de presentation .			
Poids à servir par portion adulte :		90 grs environ	
Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le	Cuire les œufs et les écaler / Cuire les asperges et les refroidir / Les 500 grs de féculents une fois cuits, confectionner la vinaigrette / Mixer le tout / Saler et Poivrer		
conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser en ramequin ou en vérine		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixer		
	1	Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	х	
	c. Le mixé	х	
	d. Le lissé	Х	
	e. La liaison chaude		
	f. La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	manger des crudités / équilibre alimentaire		
Sur le plan de l'Impact économique :	le dressage en ramequin ou en vérine diminue le gaspillage et donne de l'appétit		
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar) Lipides (ar) Glucides (ar) Sodium (ar) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :	D _a ir, and the		∠ UT
Conditionnement : Autre information :	Prix au ka :		€HT





Bavarois d'avocat à la crème de surimi

Recette de ('établissement) : Hôpital GARDINER
Une création de (nom) : PICHON Gilles

Famille :	Entrée		
Nom de la recette :	Bavarois d'avocat à la crème de surimi	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	avocats	5	Unité
Elément(s) de base :	fromage blanc	300	gr
Liemeni(s) de base .	batonnets de surimi	10	Unité
Elément(s) complémentaire(s) :	mayonnaise	50	gr
Elément(s) de liaison :	gélatine feuilles	4	Unité
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	citron ail gousse	0,50 1	Unité unité
Elément(s) d'assaisonnement :	sucre	P.M	
Element(s) d'assaisonnement.	sel, poivre	P.M	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :	Ī		1
Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le	Ramollir les feuilles de gélatine à l'eau froide. Mixer la chair d'ave fromage blanc, l'ail, le jus de citron, une pincée de sucre, sel et purée bien lisse. Faire fondre la gélatine et l'incorporer à la purée dans des ramequins et laisser prendre au froid. Mixer le surimi a Démouler le bavarois d'avocat au centre d'une assiette, décorer	poivre afin d'obt e d'avocats. Ve vec la mayonna	enir une rser aise.
conditionnement et la présentation (dressage) :	surimi.		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Blender ou blixer		
		Mettre une X	
	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné	X	
	c Le mixé d Le lissé	X	
	10. 1.6.1336	1	
	e La liaison chaude Privauko f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	L'avocat au surimi peut être mangé par tous		
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar
30 .00 gi.	Sodium (ar)		ar.
	Kcalories	<u> </u>	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





Mousse de melon

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Faira diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Mousse melon	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	melon	600	g
Element(s) de base .	fromage blanc 20%	50	g
Elément(s) complémentaire(s) :	crème	50	g
Ziomoni(o) compionioniano(o) i	huile	60	
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	20	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :	Mousse melon		
Polus a servir par portion addite.	Wodsse Meion		
Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et couper les melons. Peser les éléments réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balar	nce,
		Mettre une X	
	a Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	h l e mouliné	*	
	c. Le mixé d. Le lissé	*	
		*	
	e. La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	5 19	R or
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	5.18 ar 79.42 ar	
de 100 gr.	Glucides (gr.)	15.4	
	Sodium (gr.) Kcalories	87.27	ar. 7 Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :			





Bavaroise de melon

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille :	Entrée - Crudité		
Nom de la recette :	Bavaroise de melon	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Melon (poids net)	1000	g
	Fromage blanc	500	g
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Gélatine	30	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		150	g
Traitement, progression de l'élaboration :	mixer la chair du melon avec le fromage blanc faire fondre la gélatine dans un peu d'eau tiede Adjoindre à l'appareil sel, poivre couler dans des moules alu		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blinder		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	X	
Cette recette peut converiir pour .	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d. Le lissé	Х	
	e. La liaison chaude		
	f. La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	entrée de saison , lisse ,rafraichissante		
Sur le plan de l'Impact économique :	peu onéreux		
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	1.5	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	10	ar.
	Kcalories	73	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :	D.:	v ou ka :	£ UT
Conditionnement : Autre information :	Į PIL	x au kg :	€HT





Terrine de choux fleurs

Recette de

('établissement) : Une création de (nom) : CH FEURS

Nom de la recette : terrine de choux-fleurs Quantité Elément(s) de base : Chou fleur surgelé 0,7 Elément(s) de liaison : Gélatine 2 Elément(s) réhausteur(s) de goût : Elément(s) de liaison : Elément(s) de présentation : De l'ément(s) de l'ément(s) de présentation : De l'ément(s) de l'ément(s) de présentation : De l'ément(s) de l'	nent(s) de base :	
Ingrédients Quantité	` ,	Pour 10 personnes
Elément(s) de base : Elément(s) de liaison : Elément(s) de liaison : Elément(s) de liaison : Elément(s) réhausteur(s) de gélatine Elément(s) réhausteur(s) de goût : Elément(s) de jouvre Elément(s) de présentation : Poids à servir par portion adulte : Traitement, progression de l'élahoration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dreseage) : Ustensiles ou matériels soécifiques urilisés : Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Cette recette peut convenir pour : Le haché X Le haché X Le mouliné X Le lissé E. La liaison chaude X	` ,	
Elément(s) de pase : Elément(s) de liaison : Elément(s) de liaison : Elément(s) réhausteur(s) de goût : Elément(s) de goût : Elément(s) de présentation : Poids à servir par portion adulte : Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : Cette recette peut convenir pour : Elément(s) de poivre	` ,	
complémentaire(s): Elément(s) de liaison: Elément(s) réhausteur(s) de goût: Elément(s) d'assaisonnement: Poivre Elément(s) de présentation: Poids à servir par portion adulte: Traitement, progression de l'élaboration: Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage): Ustensiles ou matériels snécifiques utilisés: Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mettre une X b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude X	nent(s)	, ,
complémentaire(s): Elément(s) de liaison: Elément(s) réhausteur(s) de goût: Elément(s) d'assaisonnement: Poivre Elément(s) de présentation: Poids à servir par portion adulte: Traitement, progression de Lélaboration: Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage): Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés: Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Cette recette peut convenir pour : Cette recette peut convenir pour : Le mouliné		0,3
Elément(s) de liaison : Elément(s) réhausteur(s) de goût : Elément(s) sel 5 d'assaisonnement : Poids à servir par portion adulte : Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels soécifiques utilisés : Mixeur, four, moules individuels. Cette recette peut convenir pour : Cette recette peut convenir pour : Elément(s) de poivre 1 100 100 100 100 100 100 100	plémentaire(s):	,
de goût : Elément(s) d'assaisonnement : poivre 1 Elément(s) de présentation : Poids à servir par portion adulte : Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mettre une X a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude X	nent(s) de liaison :	2 gr
de goût : Elément(s) d'assaisonnement : poivre 1 Elément(s) de présentation : Poids à servir par portion adulte : Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mettre une X a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude X	nent(s) réhausteur(s)	
Elément(s) d'assaisonnement : poivre 1 Elément(s) de présentation : Poids à servir par portion adulte : Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mettre une X a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude X	. ,	
d'assaisonnement : poivre 1 Elément(s) de présentation : 100 Poids à servir par portion adulte : 100 Traitement, progression faire cuire le chou-fleur 30 min en vapeur. Mixer le chou-fleur. Ajouter les blancation : 100 Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : 100 Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : 100 Mixeur, four, moules individuels. 100 Mixeur, four, moules individuels. 100 Mettre une X a. Le haché		5 gr
Elément(s) de présentation : Poids à servir par portion adulte : Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels soécifiques utilisés : Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Cette recette peut convenir pour : August recette peut convenir peur convenir pour peut convenir peut	` '	· ·
Poids à servir par portion adulte : Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels sociétiques utilisés : Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mettre une X a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude X		- gi
Poids à servir par portion adulte : Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : Cette recette peut convenir pour : Description de l'élaboration dressage Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mettre une X a. Le haché b. Le mouliné C. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude X		
Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : Cette recette peut convenir pour : Ele diaison chaude Le liaison chaude Le liaiso	ontation .	
Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : Cette recette peut convenir pour : Ele diaison chaude Le liaison chaude Le liaiso	s à servir par portion	
Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Cette recette peut convenir pour : Cette recette peut convenir pour : Ele de		100 gr
La délatineet mixer de nouveau Répartir en moules individuels préalablement de l'élaboration pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Mixeur, four, moules individuels.		
La délatineet mixer de nouveau Répartir en moules individuels préalablement Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Mixeur, four, moules individuels.	ement, progression	nou-fleur. Ajouter les blancs d'œufs
Cette recette peut convenir pour : Convenir pour :	élaboration :	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Mixeur, four, moules individuels. Mixeur, four, moules individuels. Mettre une X a. Le haché		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés : Mixeur, four, moules individuels. Mettre une X a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude X	litionnement et la	
Cette recette peut convenir pour : Mettre une X	entation (dressage) ·	
Cette recette peut convenir pour : Convenir pour :		
Cette recette peut convenir pour : Cette recette peut convenir pour :		
Cette recette peut convenir pour : a.	ifiaues utilisés :	
Cette recette peut convenir pour : a.		Mottro upo V
Cette recette peut b. Le mouliné X C. Le mixé X d. Le lissé e. La liaison chaude X		
D.	e recette peut	
c. Le mixe X d. Le lissé e. La liaison chaude X	· ·	
e. La liaison chaude X	·	X
f. La liaison froide X		
		X
Intérêt de cette recette	êt de cette recette	
sur le plan de la		
satisfaction nationt	faction nations	
Sur le plan de l'Impact	le plan de l'Impact	
économique :		
Protides (gr.) 4,47 gr.		4,47 gr.
Indications nutritionnelles		0,13 gr.
par portion de 100 dr.	nomiaue :	4.50
Sodium (gr.) 65,2 gr.	nomique :	1,56 gr.
Kcalories 25,46 Kc	nomique :	65,2 gr.
	nomique :	-
Cette recette existe-t-elle	cations nutritionnelles	65,2 gr.
en produits prêt à En cas de réponse positive, indiquer :	cations nutritionnelles portion de 100 gr.	65,2 gr.
ll l - ! O	cations nutritionnelles cortion de 100 gr. e recette existe-t-elle roduits prêt à	65,2 gr.
	cations nutritionnelles cortion de 100 gr. e recette existe-t-elle roduits prêt à	65,2 gr.
Fournisseur:	cations nutritionnelles cortion de 100 gr. e recette existe-t-elle roduits prêt à ploi ?	65,2 gr.
Fournisseur : Appelation du produit :	cations nutritionnelles cortion de 100 gr. e recette existe-t-elle roduits prêt à coloi 2 roisseur :	65,2 gr.





Mousse de haricots verts au coulis de tomate

Recette de ('établissement) : Une création de (nom) : CH FEURS

Famille :			
Nom de la recette :	Mousse de haricots verts au	Bour 10	personnes
Nom de la recette :	coulis de tomate	Pour 10	personnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	purée de haricots verts	1,25	kg
Element(s) de base .			
Elément(s)	œufs liquides	0,6	I
complémentaire(s):			
Elément(s) de liaison :	crème fraiche	0,15	<u> </u>
` ,			
Elément(s) réhausteur(s)			
de goût : Elément(s)	sel	8	ar
d'assaisonnement :	poivre	2	gr gr
Elément(s) de	coulis de tomate :		gi
présentation :	oignon émincé	250	gr
procentation.	tomates concassées	1,1	kg
	huile d'olive	0,05	l I
	herbes de provence	5	gr
	sel	12	gr gr
	poivre	2	gr gr
	poivie		g _i
Poids à servir par portion adulte:	Napper l'assiette de 100 gr de coulis de tomate et v disposer la mousse de baricots verts	200+100	gr
Traitement, progression	Faire dégeler la purée de haricots verts dans la s		
de l'élaboration : Préconisations pour le	tièdir. Aiouter les œufs, la crème, le sel et le poiv	re Mélanger	Répartir en
conditionnement et la			
présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels	Sauteuse à racleur, four mixte, sauteuse		
spécifiques utilisés :			
		Mettre une	
		X	
Cette recette peut	a. Le haché	X	
convenir pour :	b. Le mouliné	X	
	c. Le mixé	X	
	d. Le lissé		
•			
	e. La liaison chaude	X	
	f. La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette			
sur le plan de la			
Sur le plan de l'Impact			
économique :			
	-		
	Protides (gr.)	6,66	gr.
Indications nutritionnelles	Lipides (gr.)	10,94	
par portion de 100 gr.	Glucides (gr.)	7,9	
pan panamaa naa gu	Sodium (gr.)	137,47	
	Kcalories	156,18	Kc
	Protides (gr.)	1,9	
Indications nutritionnelles		5,32	
par portion de 100 gr.	Glucides (gr.)	4,85	
De coulis de tomate	Sodium (gr.)	93,39	
	Kcalories	74,47	Kc
	Protides (gr.)	4,76	
Indications nutritionnelles	1 - 3 /	5,62 gr.	
par portion de 100 gr.	Glucides (gr.)	3,05 gr.	
Mousse de haricots verts	Sodium (gr.)	44,08	
	Kcalories	81,71	KC
0-4			
Cette recette existe-t-elle	En cas de réponse positive, indiquer :		
en produits prêt à	Lin cas de reponse positive, maiquer .		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		:	€HT
Conditionnonic .			





Salade de céleri pomme

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Feira diététicienne Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	Salade céleri pomme	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	celeri 5/1	440	g
Elément(s) complémentaire(s) :	pomme fraîche mayonnaise	300 150	g g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et couper les pommes. Ouvrir les boites de céleri. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homigénéité. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si température trop élevée,		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balan	ce,
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché h Le mouliné	*	
Cette recette peut converm pour .	b. Le mouliné c. Le mixé	*	
	d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	2.6	S ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	83.39	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	14	1 ar.
	Kcalories	132	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur:			
Appelation du produit :		Dain a La	CUT
Conditionnement : Autre information :	l	Prix au kg:	EHT





Mousse de concombre

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Faira diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Mousse concombre	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	concombre	600	g
Elément(s) de base :	fromage blanc 20%	50	g
Elément(s) complémentaire(s) :	crème	50	g
Element(3) complementalic(3).	huile	60	
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	20	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :	Mousse melon		
		<u> </u>	
Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher et couper les concombres. Peser la veille. Les stocker en chambre froide. As dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger p Dresser et operculer les barquettes. Refroid	sembler les élé our l'homogéné	ments iser.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balan	ce,
	a. Le haché	Mettre une X *	
Cette recette peut convenir pour :	h l e mouliné	*	
	c Le mixé d Le lissé	*	
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
	ii. i a iiaison moide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	5.18	ar I
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	79.42	
de 100 gr.	Glucides (ar.)	15.4	
	Sodium (ar.) Kcalories	87.27	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€HT
Autre information :	<u> </u>	ad ng .	





Salade strasbourgeoise

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Famille :			
Nom de la recette :	Salade Strasbourgeoise	Pour 10 personn	
	Ingrédients	Quantité	Unit
	saucisse	180	g
Elément(s) de base :	pomme de terre	600	g
	oignon	60	g
Elément(s) complémentaire(s) :	huile	100	٦
Elément(s) de liaison :	huile	110	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les éléments réfrigérés la veille. Les froide. Assembler les éléments dans la cu		
	mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et barquettes. Refroidir avant expédition si te		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
conditionnement et la présentation		empérature trop	élevée
conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques	barquettes. Refroidir avant expédition si te	empérature trop	élevée
conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, Glouche, chariot, barquette, film	empérature trop of the sempérature trop of the sempéra	élevée
conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, Glouche, chariot, barquette, film a Le haché b Le mouliné	empérature trop de l'empérature trop de l'empératur	élevée
conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, Glouche, chariot, barquette, film a	SN perforé, balar Mettre une X *	élevée
conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, Glouche, chariot, barquette, film a Le haché b Le mouliné c. Le mixé d Le lissé	SN perforé, balar Mettre une X * * *	élevée
conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, Glouche, chariot, barquette, film a	Mettre une X * * *	élevée

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT

Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories

Autre information :

de 100 gr.

satisfaction patient:

Sur le plan de l'Impact économique :

Indications nutritionnelles par portion



4.66 ar. 79.19 ar.



Salade macédoine - thon

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Faira diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Salade macédoine-thon	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	macédoine 5/1	580	g
Elément(s) de base :	thon 3/1	220	g
Elément(s) complémentaire(s) :	mayonnaise	100	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boites la veille. Les égoutter en Assembler les éléments dans la cuve du n pour l'homogénéiser. Dresser et operculer avant expédition si température trop élevé	nixer. Mixer et m les barquettes.	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, G louche, chariot, barquette, film	N perforé, balar	ice,
		Matter	
	a. Le haché	Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	h. Le mouliné	*	
	c. Le mixé d. Le lissé	*	
	In Tellsse	•	
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
	If I a liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	21.62	or 1
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	56.31	
de 100 gr.	Glucides (ar.)	7.5	ar.
	Sodium (gr.) Kcalories	126	ar. Kc
	Maiones	1.50	· Al-
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			·
Conditionnement : Autre information :		Prix au kg:	€HT





Salade de museau

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame Une création de (nom) : Faira diátáticianna

,	Faira diátáticianna		
Famille :			
Nom de la recette :	Salade museau	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	museau	570	g
Element(s) de base .	cornichons	53	g
Elément(s) complémentaire(s) :	oignons	40	g
Ziemeni(e) eempiementane(e) :	huile	150	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boites et poches la veille. Les stocker en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour l'homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si température trop élevée,		er et
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balan	ce,
	Г	Mettre une X	
	a Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	*	
	d Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	e. La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	7.35	ar
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar.)	8.5	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	7.5	ar. ar.
	Kcalories	136	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€HT
Autre information :			

Autre information :





Terrine de légumes

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Famille :			
Nom de la recette :	Terrine légumes	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	carottes rondelles	300	g
Elément(s) de base :	purée céleri	300	g
	épinards	300	g
Elément(s) complémentaire(s) :	oignons	30	g
Liement(s) semplementane(s) :	huile olive	25	g
Elément(s) de liaison :	crème UHT	100	ml
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mouler, cuire et refroidir la terrine la chambre froide. Mixer et mélanger p Dresser et operculer les barquettes. expédition si température trop élevé	our l'homogénéis Refroidir avant	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation			

Ustensiles ou matériels spécifiques cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN perforé, balance, utilisés :

		Mettre une X
	a. Le haché	*
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	*
·	c Le mixé	*
	d. Le lissé	*

e	l a liaison chaude	^
f	La liaison froide	*

Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :

Sur le plan de l'Impact économique :

Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.)	13.73 gr.
	Lipides (ar.)	58.90 gr
	Glucides (ar.)	27.40 gr.
	Sodium (ar.)	ar.
	Kcalories	116.83 Kc

Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT

Autre information :

(dressage):





Salade de pois chiche

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Faira diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Salade pois chiche	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément/o) de base :	pois chiche 5/1	270	g
Elément(s) de base :	oignons	20	g
Elément(s) complémentaire(s) :	vinaigre	20	ml
Elément(s) complémentaire(s) :	huile tournesol	40	ml
Elément(s) de liaison :			
[[[poivre	0,3	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	huile d'olive	40	ml
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Element(s) de presentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boites et éplucher les oignons la veille. Les égoutter en chambre froide. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition si température trop éle		mixer. er les
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balar	ice,
		Mettre une X	
_	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	h <u>Le mouliné</u>	*	
	c. Le mixé d. Le lissé	*	
		*	
	e La liaison chaude f. La liaison froide	*	
		•	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	7.35	ar_
Indications nutritionnelles par portion	r portion Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	7.5	ar. ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€HT
Autre information :			





Salade de chou rouge

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Nardelli, pâtissier et Madame

Faira diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Salade chou rouge	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	chou rouge	650	g
Elément(s) complémentaire(s) :	vinaigre huile tournesol	2,5 15	ml ml
Elément(s) de liaison :	Traine tearness.	10	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	poivre	0,3	g
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire le chou. Assembler les éléments dans la cuve du mixer. Mixer et mélanger pour homogénéiser. Dresser et operculer les barquettes. Refroidir avant expédition		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, cul de poule, maryse, GN, GN louche, chariot, barquette, film	l perforé, balar	ice,
	<u> </u>	Mettre une X	
	a Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné	*	
	c Le mixé d Le lissé	*	
	IO. I E IISSE	1	
	e La liaison chaude	*	
	f. La liaison froide	<u>*</u>	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	7.35	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar)		ar
	Sodium (gr.) Kcalories	426	ar Kc
	KCAIOUES	136	NC:
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€HT
Autre information :	l .	i lix au ky .	EIII





Mousse de potiron

Recette de ('établissement) : UCP d'Alleurs / Centre Hospitalier Chrétien de Liège

Une création de (nom) : Philippe GASPAR

Famille :			
Nom de la recette :	MOUSSE DE POTIRONS	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Potiron en cube	1,05	Kg
Ziemeni(e) de base :			1,
Elément(s) complémentaire(s) :	Carottes cube Pomme de terre	0,24 0,24	Kg Kg
complementalie(s).	Formine de terre	0,24	Ng
	Crème culinaire	0,056	Litre
Elément(s) de liaison :			
	Persil déshydraté	2	Gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	reisii desilydiate	3	GI
Elément(a) d'accaigennement :	Sel	14	Gr
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			-
			<u> </u>
Poids à servir par portion adulte :		160	Gr
Traitement, progression de l'élaboration :	Déconditionner les ingrédients en gastros profonds inox percés. Cuire à la vapeur. Blixer et assembler les composants de la recette. Conditionner les portions salées en GN1/4 et sans sel en bol à p Thermoceller en GN1/4 par 750 gr (=5 portions) et é		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b. Le mouliné	X X	
Conto roconto pour convolui pour :	c. Le mixé	X	
	d Le lissé	Х	
	e La liaison chaude f La liaison froide (pasteurisation valve)		
	La haison troide masteunsation valvet	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	1.2	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	1.3	ar.
de 100 gr.	Sodium (ar.)	6.5 0.32	ar. ar.
	Kcalories	43	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits	En cas de réponse positive, indiquer :		
prêt à l'emploi ?			
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kn		€HT





Crème de potiron enrichie

Recette de ('établissement) : CH Les Aubrais

Une création de (nom) : Thierry AGNEESENS

Famille :	Crème de potiron enrichie		
Nom de la recette :		Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	Poireaux	0,7	kg
Elément(s) de base :	Pomme de terre	0,7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Galets de potiron	0,7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait enrichi (protilait)	1	Litre
Elément(s) de liaison :	Crème fraîche	0,3	Litre
Liement(3) de naison .	Oeuf dur	10	Pièces
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Essentiel aux 2 pommes (Davigel)	0,4	kg
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		200	g
Traitement, progression de l'élaboration : Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	 Mettre en cuisson les poireaux, p-terre,et galets de potiron En fin de cuisson ajouter les oeufs, la crème fraîche et les ess Mixer le tous au mixeur Puis passer l'ensemble au blinder de façon a avoir un texture Présentation sur assiette	entiels	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixeur et blinder		
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	x	
	d. Le lissé	X	
	e La liaison chaude	x	
	f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	7 1	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	4.6	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	13	ar.
	Sodium (dr.) Kcalories	122	ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			· ·
Conditionnement :		1	€HT





Les poissons

Effeuillé de colin Saint Jacques au beurre de carottes

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille:

rannie.	i lat protitulque - poissoil		
Nom de la recette :	Effeuillé de colin St jacques au beurre de carottes	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	Colin	1000	g
Elément(s) de base :	St jacques	200	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Beurre de carotte	600	g
Liement(s) complementaile(s).	Huile d'olive extra vierge	10	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		180	g
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire le beurre de carotte:Faire une réduction et un v Ajouter les galet de carottes , puis monter au beurre rectifier assaisonnement Faire pocher vapeur le colin et sauter les noix escalo effeuiller le poisson ou mixer et mélanger le t		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
.	a. Le haché	Х	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné	X X	
	c. Le mixé d Le lissé	X	
	e La liaison chaude f. La liaison froide	X Y	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :	moyennement couteux		
	Protides (gr.)		
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	+	
	Kcalories	<u> </u>	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		rix au kg :	€HT
Autro information :	Beurre de carotte : 200g de beurre / 200g de boulet de carottes / 200ml de vin blanc / 12.5g de crème /		

Plat protidique - poisson

de carottes / 200ml de vin blanc / 12,5g de crème / Autre information : 15g de roux blanc / 25ml de vinaigre / 40g





Saint Jacques mixées

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe

Famille :	Hors d'Œuvre FESTIF à base de Crustacés		
Nom de la recette :	Saint Jacques Mixée	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Brisures de Noix de St Jacques	600	gr.
_:o(e) ac 2acc :	Observation and an Invadila according	200	
	Champignons en lamelle surgelés Echalotes hachées surgelés	200 30	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Vin Blanc de cuisine 11%	50	gr. cl.
	Eau de cuisine	150	cl.
	Crème Fleurette	100	cl.
Elément(s) de liaison :	Liant pour sauce à cuire	10	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Préparation pour Sauce Américaine	7	gr.
	Cognac dénaturé	10	cl.
Elément(s) d'assaisonnement :	Ail haché surgelé	5	gr.
```	Persil entier déshydraté	PM	gr.
Elément(s) de présentation :			
		!	
Poids à servir par portion adulte :		80	gr.
	<u> </u>		
Traitement, progression de l'élaboration :			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenii pour .	h Le mouliné c Le mixé	X	
	d. Le lissé	Х	
	e La liaison chaude	х	
	f. La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat qui est destiné à être servi chaud Il s'agit d'une entrée Gourmande et Festive qui peut être proposée en déclinaison de "Coquille St Jacques à la Bretonne" par exemple Cette recette peut être déclinée "Sans sel" avec quelques adaptations.		
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,4672 €uros HT ou 0,4942 €uros TTC		
	Protides (ar )	12 75	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	4.63 3.375	
de 100 gr.	Sodium (ar )	0.16	ar
	Kcalories	106.13	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ko :		€HT
Conditionnent.	Le coût correspond uniquement au coût des matières	l	C111

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



# Gratin de poisson

Recette de ('établissement) : CENTRE HOSPITALIER LE MANS

Une création de (nom) : SERVICE RESTAURATION

Famille :	Plat de poisson		
Nom de la recette :	Gratin de poisson	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	Filet de colin/lieu	1300	gr
Elément(s) de base :	Flocons de pomme de terre	340	gr
	Lait en poudre déshydraté demi écrémé	80	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait on poddre desnydrate denn eereme		91
Elément(s) de liaison :	Eau courante	2	lt
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Emmental râpé 45%	60	gr
Elément(s) d'assaisonnement :	Ail semoule déshydraté Sel fin	3 2	gr gr
Elément(s) de présentation :	Huile d'olive	30	cl
Poids à servir par portion adulte :		300	   ar
Poids a servir par portion adulte :		300	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire le poisson dans l'eau et mixer Ajouter le lait en poudre Ajouter l'ail et faire cuire pendant 10 minute Lier l'ensemble avec des flocons de pommes d Assaisonner		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	x	
	c Le mixé d Le lissé	<del> </del>	
	IO. LEUSSE	<u> </u>	
	e. La liaison chaude	х	
	f. La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
In disease and sixten and the second sixten	Protides (gr.)	33.3	3 ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	31.3	3 ar.
de 300 gr.	Glucides (gr.)	27.7	
	Sodium (gr.) Kcalories	525.7	ar.
	i vegioties	525.7	, VC
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	PRIX A LA RATION	0,695	€HT





# Flan de lieu

Une création de (nom) : Jacques DESPEAUX

Famille :	Poisson		
Nom de la recette :	Flan de lieu	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Filet de lieu (choisir le filet dans la queue)	700	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Crème fraîche	400	I
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf liquide	200	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel, poivre	pm	
Elément(s) de présentation :	En ramequins et démouler		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire le poisson dans un fumet de poisson. Retirer les arêtes. Mixer, ajouter les ingrédients puis mixer à nouveau. Conditionner en ramequins. Cuire à la vapeur 10 mn. Servir aussitôt en liaison chaude ou refroidir pour la liaison froide.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Démouler les ramequins sur une assiette. Tracer autour un corde	on de sauce ve	rte.
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X  X  X  X  X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit : Conditionnement :			€HT
Autre information :	1	<u> </u>	2171





# Mixé de colin aux pimientos

Recette de ('établissement) : Centre Hospitalier de la Côte Basque

Une création de (nom) : Jean Anido et Hervé Garrigue

Famille :			
Nom de la recette :	mixé de colin aux pimientos	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	filet de colin d'ALASKA	0,570	kg
	lait en poudre 16%	0,200	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	eau	0,600	kg
	margarine	0,200	kg
Elément(s) de liaison :	flocons de pommes de terre	0,130	kg
Liement(3) de naison .			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	pimientos rouge	0,300	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	sel	0,001	kg
Elément(s) de présentation :			
	<u> </u>	<u> </u>	
Poids à servir par portion adulte :		0,200	kg
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire au four mixte les ingrédients (pimientos, colin et margarin (surveiller). Hacher la préparation dans le bol mixeur en incorpo poudre et les flocons de pomme de terre et le sel. Quand la con	rant l'eau, le lait	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Barquettes GN 1/3 (6 rations) PP 160 (individuelle)		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Four mixte et robot coupe R45		
		Mettre une X	
Cotto recetto pout convenir pour :	a Le haché		
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé	X	
	d. Le lissé	X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
		-	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar_
Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.) Lipides (gr.)		ar. ar.
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Lipides (gr.) Glucides (gr.)		ar. ar.
	Linides (ar.)		ar.
de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.)	non	ar. ar.
de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	non	ar. ar.
de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	non 1,785	ar ar ar Kc





# Mixé lisse de colin haricot vert

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES** 

Une création de (nom) :

Famille :	Poisson, légumes verts et féculents	Quantité	
Nom de la recette :	Mixé lisse colin haricots verts	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Colin d'Alaska cru	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Purée de haricots verts surgelée	1000	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre Eau	250 200	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème liquide à 30% MG	300	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché	х	
Cette recette peut converiii pour .	b. Le mouliné c. Le mixé	X X	
	d. Le lissé	x	
	e. La liaison chaude	х	
	f. La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	22	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
do 100 gr		22	ar.
de 100 gr.	Sodium (ar.)	156	ar.
	Kcalories	284	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :		1	€HT
Autre information :	<u> </u>	1	· · · · ·





# Mixé lisse de poisson à la provençale

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Poisson, légumes verts et féculents	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Mixé lisse poisson à la provençale	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Colin d'alaska cru	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Légumes pour ratatouille surgelé Ail surgelé	1000 50	gr. gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre Eau	300 500	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Huile d'olive Lait 1/2 écrémé en poudre	100 100	gr. gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cotto recetto nout convenir nous :	a. Le haché	х	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d. Le lissé	x	
	I. 1. P 1 1.		
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	23	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	14	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)	27 204	ar.
	Sodium (gr.) Kcalories	329	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





# Mousseline de poisson

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Poisson	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Mousseline de poisson	Pour 10 personnes	
	Ingrédients Poisson (colin, saumon)	Quantité 1000	Unité gr.
Elément(s) de base :	r oleson (com, saumon)	1000	gı.
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf cru	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	300	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	Cuire en ramequin puis démouler		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer l'ensemble des ingrédients, les répartir en ramequins. Cuire à la vapeur pendant 10 minutes à 100° C.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	•
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné	X X	
	c. Le mixé d. Le lissé	X X	
	e La liaison chaude	х	
	f La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	20	ar.
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.)	1 40	ar. ar. ar.
	Kcalories	180	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit : Conditionnement :			€HT
Autre information :			





# Choucroute de la mer

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	poisson		
Nom de la recette :	choucroute de la mer	Pour 100 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elfanorifa) Indiana	filet de colin lieu	3	kg
Elément(s) de base :	filet de haddock	3	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	choucroute cuisinée	1,5	kg
Elément(s) de liaison :	blancs d'oeufs	2	litre
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sauce hollandaise fumet de poisson	4 2	litre litre
Elément(s) d'assaisonnement	sel poivre	pm pm	
Elément(s) de présentation :		P	
Poids à servir par portion adulte :		100	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	passer au blixer le filet de colin lieu cru incorporer du fumet de poisson et de la sauce hollandaise jusqu'à obtention d'un appareil très lisse terminer en ajoutant les blanc d'oeufs . Faire la même opération pour le haddock et la choucroute. Conditionne		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation(dressage)	Démoulage à chaud		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Blixer , moules alu individuels		
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	h. Le mouliné	X	
	c Le mixé d. Le lissé	x x	
		· · ·	
	e La liaison chaude f La liaison froide	×	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (dr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)		ar.
· · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Sodium (gr.) Kcalories		ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	-	
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :			





# Dodine mixée de saumon sauce oseille

Recette de ('établissement) :	CH de LOCHES	(	11
Une création de (nom) :	Dominique Dagnas (Responsable cuisine) et Julia Casse (Diététicienne	PAU	E HOSPITALIER L MARTINAIS LOCHES
Famille :			
Nom de la recette :	Dodine mixée de Saumon sauce oseille	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Cubes de saumon surgelés	600	gr.
Lierreni(s) de base :	sauce oseille	1	litre
Elément(s) complémentaire(s) :	béchamel à froid (agroalimentaire)	400	gr.
Lionaria (o) completialia (o) :	oeufs entiers liquides pasteurisés	5	unité
	gélatine en poudre	15	gr.
Elément(s) de liaison :	fumet de poisson	60	cl
	crème fraiche	20	cl
Elément(s) réhausteur(s) de goût :		1	
1 1 (4) 1 11 11 11 11 11			
Elément(s) d'assaisonnement :	sel selon régime alimentaire	13	gr.
( )	poivre	PM*	
Elément(s) de présentation :	oiseille mixée	PM*	
	poudre de paprika	PM*	
		120 + 10cl	
Poids à servir par portion adulte :		sauce	gr.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	stocker en chambre froide.  2/ <u>Réalisation de la sauce</u> : dans 20cl de vin blanc, mettre l'oseille et l'infuser et réduire, mouiller à l'aide de 60cl de fumet de poisson. Lier le blanc et crèmer avec 20cl de crème liquide. Mixer la sauce afin de la r  Débarrasser les boudins de poisson du film cuisson, portionner au grar disposer en assiette en tranche complète ou demi-lunes chevauchées sauce et décorer à l'aide d'oseille mixée et d'une pointe de paprika.  Robot coupe, film cuisson alimentaire	tout à l'aide d'un rendre lisse. rmage souhaité	roux
	a. Le haché	Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	x_	
	c. Le mixé	X	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	Х	
	f. La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Par cette adaptation de texture, le patient retrouve un visuel des plat	e proche d'un d	
Sur le plan de l'Impact économique :	d'assiette en texture normale : une tranche qui se tient bien séparés o fumé est proche au plat du jour.		
		de sa gamiture e as considérable	t dont le ment le
	fumé est proche au plat du jour.  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'augmente p budget journalier (ajout d'oeuf et béchamel à froid). A contrarior agroalimentaire.	de sa gamiture e as considérable i d'une fabricatio	ment le
Indications nutritionnelles par portion de	fumé est proche au plat du jour.  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'augmente p budget journalier (ajout d'oeuf et béchamel à froid). A contrarior agroalimentaire.  Protides (gr.) Lipides (gr.)	de sa gamiture e as considérable i d'une fabricatio 13 14.7	ment le on
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	fumé est proche au plat du jour.  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'augmente p budget journalier (ajout d'oeuf et béchamel à froid). A contrarior agroalimentaire.  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.)	de sa gamiture e as considérable i d'une fabricatio  13  14.7  17.6	ment le on
	fumé est proche au plat du jour.  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'augmente p budget journalier (ajout d'oeuf et béchamel à froid). A contrarior agroalimentaire.  Protides (gr.)  Lipides (gr.)  Glucides (gr.)  Sodium (mg)	de sa gamiture e as considérable i d'une fabricatio  13 14.7. 17.6 1206	ment le on ar.
100 gr.	fumé est proche au plat du jour.  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'augmente p budget journalier (ajout d'oeuf et béchamel à froid). A contrarior agroalimentaire.  Protides (gr.) Lipides (gr.) Gucides (gr.) Sodium (mg) Kcalories	de sa gamiture e as considérable i d'une fabricatio  13 14.7. 17.6 1206	ment le on
100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à	fumé est proche au plat du jour.  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'augmente p budget journalier (ajout d'oeuf et béchamel à froid). A contrarior agroalimentaire.  Protides (gr.) Lipides (gr.) Gucides (gr.) Sodium (mg) Kcalories	de sa gamiture e as considérable i d'une fabricatio  13 14.7. 17.6 1206	ment le on ar.
100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	fumé est proche au plat du jour.  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'augmente p budget journalier (ajout d'oeuf et béchamel à froid). A contrarior agroalimentaire.  Protides (gr.) Lioides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (mg) Kcalories  En cas de réponse positive, indiquer:	de sa gamiture e as considérables i d'une fabricatio  13  14.7  17.6  1206  254	ment le on ar.
100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à	fumé est proche au plat du jour.  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'augmente p budget journalier (ajout d'oeuf et béchamel à froid). A contrarior agroalimentaire.  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (mg) Kcalories	de sa gamiture e as considérables i d'une fabricatio  13  14.7  17.6  1206  254	ment le on
100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Foumisseur :	fumé est proche au plat du jour.  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'augmente p budget journalier (ajout d'oeuf et béchamel à froid). A contrarior agroalimentaire.  Protides (gr.) Lioides (gr.) Gucides (gr.) Sodium (mg) Kcalories  En cas de réponse positive, indiquer:  Les repas santé	de sa gamiture e as considérables i d'une fabricatio  13  14.7  17.6  1206  254	ment le on





#### Mousse au deux saumons

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : Maurice VINCENT

Famille :	Poisson		
Nom de la recette :	Mousse aux deux saumons	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Pavé de saumon frais	350	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Saumon fumé	350	gr.
Elément(s) de liaison :	Crème fraîche (15% MG)	300	cl.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Jus de citron	un	U
Elément(s) d'assaisonnement :	Poivre Piment d'Espelette	1	gr. gr.
Flément(e) de précentation :	Huile d'olive	10	cl.
Elément(s) de présentation :	Basilic frais	5	gr.
Poids à servir par portion adulte :		100	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Couper en morceaux les 2 sortes de saumon. Passer le saumon et les divers ingrédients (sauf les éléments de présentation) dans un mixer. (on peut ajouter 1 à 2 grammes de sel). Débarrasser. Passer au mixer l'huile et le basilic afin d'obtenir une couleur		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Toujours présenter en petites quantités. L'élément de présentation et subtil.	on doit être très	s léger
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	un mixer		
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c. Le mixé	X	
	d. Le lissé	Ŷ	
	e. La liaison chaude		
	f La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat qui peut convenir en entrée ou en plat (modifier le grammage)		
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :	THA BU NU .	1	10111





# Terrine chaude de saumon à l'aneth

Recette de ('établissement) : UCP d'Alleurs / Centre Hospitalier Chrétien de Liège

Une création de (nom) : Philippe GASPAR

Famille :	TERRINE CHAUDE DE SAUMON ANETH		
Nom de la recette :		Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Planchette de saumon	900	Gr
Elément(s) complémentaire(s) :		1	
	Gélatine	4	Feuille
Elément(s) de liaison :	Crème culinaire	90	ml
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Aneth surgelée	4	Gr
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel	6	Gr
		1	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		100	gr
	Cuire le saumon sous vide au four vapeur 85°C.		
	Ramollir la gélatine à l'eau froide.		
Traitement, progression de	Blixer et assembler les composanst de la recette.		
l'élaboration :	Conditionner en GN1/4 injecté par 1kg = 10pt°.		
	Thermoceller et étiquetter avec film à valve. Contrôler le dégazage et l'é		
	Controler le degazage et re		
Préconisations pour le conditionnement			
et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Matter	
	a Le haché	Mettre une X x	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c. Le mixé	X X	
	d. Le lissé	X	
	e. La liaison chaude		
	f La liaison froide (pasteurisation valve)	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	17.8	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	15.8	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	0.24	ar. ar.
	Kcalories	214	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits	En cas de réponse positive, indiquer :	OUI	
prêt à l'emploi ?	En cas de reponse positive, mulquer.	001	
Fournisseur:			
Appelation du produit : Conditionnement :	Prix au kn		€HT





# Mousseline de saumon crème d'oseille

Recette de ('établissement) : CUISINE 9

Une création de (nom) : DIDIER THUILLIER

Famille :			
Nom de la recette :	MOUSSELINE DE SAUMON CREME D OSEILLE	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	FILET DE SAUMON	500	gr.
	BLANC D ŒUF CREME LIQUIDE	5 300	Unité gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	LAIT CONCENTRE NON SUCRE	100	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	OSEILLE SURGELE CREME LIQUIDE	80 500	gr. gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	MIXER LES FILETS DE SAUMON ASSAISONNER AJOUTER L PUIS LA CREME MOULER DANS DES RAMEQUINS GRAISSE MIXTE EN BASSE TEMPERATURE VAPEUR 72° 20 MINUTE.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	SUR ASSIETTES DEMOULER LES MOUSSELINE DE SAUMO	N SAUCER SE	RVIR
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
0-4	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé	X	
	d. Le lissé	X	
	e. La liaison chaude	Х	
	f. La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	SI LA TEXTURE EST TROP FERME REMPLACER LES BLANCS D OEUFS PAR DU LAIT		
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar. ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :			





# Les viandes

# Endives au jambon mixé

Recette de ('établissement) : LES GRANDS CHENES SAINT DENIS
Une création de (nom) : équipe de cuisine des grands chênes

Famille :	plat chaud		
Nom de la recette :	endives au jambon version mixé	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	ENDIVES AU NATUREL	2	KG
Elément(s) de base :	JAMBON	0,75	KG
Elément(a) complémentaire(a) :	ROUX BLANC	0,05	KG
Elément(s) complémentaire(s) :	LAIT EN POUDRE	0,08	KG
Elément(s) de liaison :	PUREE	200	gr.
Liement(s) de liaison .			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	NOIX DE MUSCADE	0,5	KG
Element(3) renausteur(3) de gout :			
Elément(s) d'assaisonnement :	FROMAGE RAPE	0,15	KG
2.0(0) & & & & &			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		300	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Bien égoutter les endives et les présser. Fabriquer l'appareil puis mixeur en complétant avec la purée	s passer le tout	au
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	mouler dans un ramequin		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	mixeur		
	1	Mettre une X	
	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c. Le mixé	X Y	
	d Lelissé	X	
	La Rata an abassala		
	e La liaison chaude f La liaison froide	x	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar )		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar.
<del></del> - <del></del>	Sodium (gr.) Kcalories		ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :	1		1





# Flan de jambon sauce duxelles

Recette de ('établissement) : CENTRE HOSPITALIER LE MANS

Une création de (nom) : SERVICE RESTAURATION

Famille :	Viande		
Nom de la recette :	Flan de jambon sauce duxelles	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
EI ( ) ( ) I I	Jambon salé	350	gr
Elément(s) de base :	Œuf entier liquide	175	gr
	Blanc d'œuf	175	cl
Elément(s) complémentaire(s) :	Crème fraîche	17,5	cl
	Lait en poudre déshydraté	20	gr
Elément(s) de liaison :	Eau courante	175	cl
	Maïzena	50	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Emmental râpé	85	gr
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		130	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	Passer le jambon au hachoir Appareil : mélanger les œufs et la crème, diluer le lait en poudre maïzena Mélanger le tout : appareil + emmental + jam Monter les blancs en neige et les incorpore	bon	outer la
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	X	
	c. Le mixé d. Le lissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Destides (m)	44.00	
	Protides (gr.)	14.68 11.5	
	Glucides (ar.)		ar.
	Sodium (gr.) Kcalories	184.6	ar.
	Realones	184.6	NC:
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			T
Conditionnement :	PRIX A LA RATION	0,424	€HT





# Jambon mixé sauce béchamel

Recette de ('établissement) : EPSAN

Une création de (nom) :

Famille :	Jambon mixé sauce béchamel		
Nom de la recette :		Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(a) de bosa :	Epaule cuite	1	kg
Elément(s) de base :	Sauce béchamel	1	kg
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		200	g
Traitement, progression de l'élaboration :	1. Haché le jambon avec la grille N° 5 2. Monter en température le jambon au four mixte 120 ° 3. Mixer les deux ingrédients à chaud + 65° 4. Conditionner et maintenir à température (liaison chaude) 5. Conditionner et refroidir rapidement (liaison froide)		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Présentation sur assiette		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Hachoir		
		Mettre une X	
	a. Le haché	Wettre are x	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné		
	c. Le mixé d. Le lissé	Х	
	e. La liaison chaude	Х	
	If La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	<u> </u>	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Sodium (ar.)		ar.
	Kcalories	<u> </u>	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :		1	
Conditionnement :	Prix au ko ·	Į	€HT





# Mixé lisse jambon riz

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Viande, légumes verts et féculents		
Nom de la recette :	Mixé lisse jambon riz	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Jambon supérieur	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Riz blanc cuit	700	gr.
Elément(s) de liaison :	Poudre de bouillon à légumes hyposodée Eau	65 1250	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	300	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédi préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.	ients. Homogén	éiser la
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé	Mettre une X x x x	
	d Le lissé	х	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	13 19 803	ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





# Mixé lisse jambon crécy

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Viande, légumes verts et féculents	Quantité nette en gr	
Nom de la recette :	Mixé lisse jambon crécy	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Jambon supérieur	500	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Purée de carottes en galets surgelée Oignons surgelés	1000 100	gr. gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre Eau	150 200	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Lait 1/2 écrémé en poudre Crème fraîche liquide à 30% MG	200 250	gr. gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ir préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.	ngrédients. Homogéné	éiser la
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné	X X	
	c. Le mixé	x	
	ld Le lissé	Х	
	e. La liaison chaude f La liaison froide	X	
	II. Ta ilaison iroide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	19	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	13	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)	29 526	
	Sodium (gr.) Kcalories	526 310	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :	•		





# Mixé d'œuf

Recette de ('établissement) : HOPITAL DE MORTAIN

Une création de (nom) :

Famille :	Plat protidique		
Nom de la recette :	Mixé d'œuf	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	purée de pommes terre s/sel (Nestle)	0.25	kg
Liement(s) de base :	lait (Distralis)	0.75	Į.
Elément(s) complémentaire(s) :	mixe d'œuf (Corol)	0.150	kg
Elément(s) de liaison :	beurre (Distralis)	0,025	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		225 gr	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la purée. Délayer le mixé d'œuf. Incorporer le mixé d'œ mélanger. Remonter à ébullition tout en mélangeant. Partager le à température jusqu'à la distribution en chariot chauffant.		intenir
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	<u> </u>	Mettre une X	
0.11.	a. Le haché		
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé		
	d. Lelissé		
	la ligiogn chaude	ı	
	le La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	1	ar.
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Lipides (gr.)		ar.
	Glucides (gr.)		ar.
	Sodium (gr.) Kcalories		ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :		, .	
Conditionnement :			€HT





# Mixé lisse œufs florentine

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Oeufs, légumes verts et féculents	Quantité	
Nom de la recette :	Mixé lisse oeufs florentine	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Oeufs entiers crus	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Epinards cuits	1000	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre Eau	300 200	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG Lait 1/2 écrémé en poudre	100 200	gr. gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédi préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.	ents. Homogén	éiser la
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé	X X	
	d. Le lissé	x	
	e La liaison chaude	l x	
	f La liaison froide	x	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (dr.)	14	ar. ar
de 100 gr.	Glucides (ar.)	31	ar.
· · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Sodium (gr.) Kcalories	304 352	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :		•	
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





# Viande de bœuf sauce tomate

Recette de ('établissement) :

#### **HOPITAL DE MORTAIN**

Une création de (nom) :

Boeuf haché fin s/vide (fourn BIGARD)   0.7	kg kg kg	
Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Boeuf haché fin s/vide (fourn BIGARD)  1  Tomate (Pomona T . Azur)  1  Elément(s) de liaison :  Echalote (Pomona )  70,05  Thym (Prodirest)  Préparer la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate.	kg kg kg	
Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Tomate (Pomona T . Azur)  Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Elément reagrassion de les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du base de la sauce tomate.	kg kg kg	
Elément(s) complémentaire(s):  Elément(s) de liaison:  Elément(s) réhausteur(s) de goût:  Elément(s) d'assaisonnement:  Elément(s) d'assaisonnement:  Elément(s) de présentation:  Poids à servir par portion adulte:  Préparer la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du barrent progression de	kg kg kg	
Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Préparer la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du barrent progression de	kg kg	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Préparer la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du barrent progression de	kg	
Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Thym (Prodirest)  Préparer la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du barrent progression de	gr	
Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  70 gr + 20 de sauce  Traitement progression de Préparer la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du b	-	
Poids à servir par portion adulte :  70 gr + 20 de sauce  Préparer la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du b	-	
Préparer la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du b	-	
	Préparer la sauce tomate. Faire suer les échalotes et les tomates dans du beurre, mouiller, réduire, mixer. Détailler la viande de bœuf, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en moins d'une heure. Enfourner les plats dans l	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :		
Mettre un	X	
a Le baché		
Cette recette peut convenir pour : h Le mouliné  c. Le mixé		
d. Le lissé		
e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette que le plan de la		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :		
Sur le plan de l'Impact économique :		
Protides (gr.)	ar.	
Indications nutritionnelles par portion Lipides (gr.)	ar.	
de 100 gr. Glucides (gr.) Sodium (gr.)	ar. ar.	
Kcalories	Kc.	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :		
Appelation du produit :  Conditionnement :		
Autre information :	€HT	





# Viande de bœuf mixée sauce Bercy

Recette de ('établissement) :

#### **HOPITAL DE MORTAIN**

Une création de (nom) :

Famille :	Viande Rouge		
Nom de la recette :	viande de bœuf mixée sauce Bercy	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Bœuf haché fin s/vide (fourn BIGARD)	0,7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Fond de veau CHEF (Prodirest)	1	kg
Elément(s) de liaison :	Beurre (Distralis)	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Echalote (Pomona)	0,05	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	Vin blanc (Prodirest)	0.10	I
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce Bercy. Faire suer les échalotes dans du beurre, déglacer au vin blanc, mouiller au fond de veau, réduire, monter au beurre, mixer. Détailler la viande de bœuf, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en moin		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné		
Cette recette peut cerrieriii peur :	c. l e mixé		
	ld Le lissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit : Conditionnement :		1	€HT
Autre information :	1	•	

Liberté - Égalité - Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



#### Bœuf mixé

Recette de ('établissement	t) :	EPSAN
----------------------------	------	-------

Une création de (nom) :

Famille :	Viande		
Nom de la recette :	Bœuf mixé	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	paleron	1	kg
Licinchi(3) de base .	sauce du jour liée ou non liée	1,5	kg
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	
Polus a servir par portion addite.		250	g
Traitement, progression de l'élaboration :	1. Hacher le bœuf avec la grille N° 5 2. Monter en température le bœuf au four mixte 120 ° 3. Mixer la viande et la sauce à chaud + 65 ° 4. Conditionner et maintenir à température (liaison chaude) 5. Conditionner et refroidir rapidement (liaison froide)		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixeur		
		Mettre une X	
	a. Le haché	weine une x	
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé		
	d. Le lissé		
	e La liaison chaude		
	le La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)		ar.
Ü	Sodium (gr.) Kcalories		ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ko		€HT





# Bœuf haché

Recette de ('établissement) : EPSAN

Une création de (nom) :

Famille :	Viande		
Nom de la recette :	Bœuf haché	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Paleron Sauce du jour	1	kg kg
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		200	g
Traitement, progression de l'élaboration :	1. Hacher le bœuf avec la grille N° 5 2. Monter en température le bœuf au four mixte 120 ° 3. Conditionner en plaque, napper de sauce et maintenir en température (liaison chaude) 4. Conditionner en barquette napper de sauce et refroidir rapidement (liaiso		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Hachoir		
	Mettre une X		
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	X	
Cette recette peut convenii pour :	b Le mouliné c. Le mixé		
	d Le lissé		
	e. La liaison chaude		
	f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar.
	Sodium (dr.) Kcalories		ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ko		€HT





# Bœuf mixé sauce bourguignon

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe

Famille :	Viandes mixées cuisinées en sauce		
Nom de la recette :	Boeuf Mixé, sauce Bourguignon	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Sauté de bœuf	700	gr.
	Countries on the countries	60	
	Carottes en dés surgelés Oignons en dés surgelés	62 62	gr. gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Vin Rouge de cuisine 11%	62	cl.
	Eau de cuisine	280	cl.
Elément(s) de liaison :	Liant pour sauce à cuire	50	gr.
	Jus de Veau lié sans sel	5	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Sel fin	4	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Ail haché surgelé	1,2	gr.
Lienieni(s) d'assaisonnement.	Herbes de Provence	PM	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		110	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Ingrédients conditionnés en Bac Gastro profond + couvercle     Cuisson de nuit en basse T° (85° pendant 15 heures), en fou     Ingrédients cuits mixés à l'aide d'un Blixer CL60 de Robot-colpendant 2  DLC escomptée : J+21	r mixte (mode va	. ,
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :		Mettre une X	
Cotto recetto pout convenir pour :	a Le haché		
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouline c. Le mixé	X	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	X	
	f. La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est une viande qui est destinée à être servi chaude Elle peut servir pour plusieurs typologie de texture puisqu'elle pe légume cuit entier (pomme de terre, fleur de brocolis, choux fleu d'une "Viande moulinée",	eut être associé ır, etc.) dans le d	e à un cadre
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,3209 €uros HT ou 0,3392 €uros TTC		
	Protides (ar.)	19.27	
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	5.455 0.909	
	Sodium (ar.)	0.20	ar.
	Kcalories	129.64	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT

Autre information : Le coût correspond uniquement au coût des matières

premières. sans emballage. ni MO





# Mixé lisse bœuf méditerranéen

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES** 

Une création de (nom) :

Famille :	Viande, légumes verts et féculents	Quantité	
Nom de la recette :	Mixé lisse boeuf méditerranéen	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Viande de boeuf à 15% MG	500	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Poivrons verts, jaunes ou rouges cuits	1000	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre Eau	200 500	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Lait 1/2 écrémé en poudre Huile d'olive	200 50	gr. gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédi préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.	ents. Homogén	éiser la
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
0.11	a. Le haché	Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé	X X	
	d Le lissé	Х	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette our le plen de le	T		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	16	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	166	
	Kcalories	326	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits	En cas de réponse positive, indiquer :		
prêt à l'emploi ?	-1 1		
Fournisseur :			
Appelation du produit :		1	EUT
Conditionnement : Autre information :	<u> </u>	1	€HT





# Viande de bœuf mixée sauce charcutière

Recette de ('établissement) : HOPITAL DE MORTAIN

Une création de (nom) :

Famille :	Viande Rouge		
Nom de la recette :	viande de bœuf mixée sauce charcutière	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Bœuf haché fin s/vide (fourn BIGARD)	0.7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Fond de veau CHEF (Prodirest)	1	kg
Elément(s) de liaison :	Beurre (Distralis)	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Echalote (Pomona T . Azur)	0,05	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	Vin blanc (Prodirest) Moutarde (Prodirest)	0.10 0,05	l kg
Elément(s) de présentation :	Cornichons rondelles (Prodirest)	0,1	kg
Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce charcutière. Faire suer les échalotes dans du beurre, déglacer au vin blanc, mouiller au fond de veau, ajouter les cornichons, la moutarde, réduire, mixer. Détailler la viande de bœuf, la partager par service. Remonter en température à +		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné c Le mixé d Le lissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) I inides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT





# Viande de dinde au curry

Recette de ('établissement) : **HOPITAL DE MORTAIN** 

Une création de (nom) :

Famille :	Viande blanche		
Nom de la recette :	viande de dinde au curry	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Dinde moulinée (Fourn BIGARD)	0.7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Roux (blanc Knorr) Bouillon de volaille (Knorr)	0,1	kg I
Elément(s) de liaison :	Crème UHT (Distralis)	0,25	İ
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Curry (Prorest)	0,02	kg
Elément(s) d'assaisonnement :			
		<del> </del>	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce curry. Faire un velouté à base de roux et bouil réduire, assaisonner de curry. Détailler la viande de dinde, la pa Remonter en température à + de 63° C à coeur en moins d'une l	rtager par servio	ce.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X	
	e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la			
satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Linides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement : Autre information :		<u> </u>	€HT





## Viande de dinde aux champignons

Recette de ('établissement) : HOPITAL DE MORTAIN

Une création de (nom) :

Famille :	Viande blanche		
Nom de la recette :	viande de dinde aux champignons Pour 10 pe		onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Dinde moulinée (Fourn BIGARD)	0.7	kg
Liemoni(e) de base :	Champignons (Prodirest)	0,02	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Roux blanc (Knorr) Bouillon de volaille (Knorr)	0,1	kg
	Crème UHT (Distralis)	1 0,25	
Elément(s) de liaison :	Oreme or (Distrains)	0,23	'
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
		l	l
Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce aux champignons. "Faire un velouté à base de roux et bouillon de volaille, crémer, réduire, ajouter les champignons, réduire, mixer". Détailler la viande de dinde, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné		
Controlled pour converm pour .	c. l e mixé		
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar_
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar ar
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





## Viande de dinde sauce Bercy

Recette de ('établissement) : HOPITAL DE MORTAIN

Une création de (nom) :

Famille :	Viande blanche		
Nom de la recette :	viande de dinde sauce Bercy	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Dinde moulinée (Fourn BIGARD)	0.7	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Fond de veau CHEF (Prodirest)	1	kg
Elément(s) de liaison :	Beurre (Distralis)	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Echalote (Pomona)	0,05	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	Vin blanc (Prodirest)	0.10	I
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		70 gr + 20 gr de sauce	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la sauce Bercy. "Faire suer les échalotes dans du beurre, déglacer au vin blanc, mouiller au fond de veau, réduire, monter au beurre, mixer". Détailler la viande de dinde, la partager par service. Remonter en température à + de 63° C à coeur en m		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b. Le mouliné c. Le mixé	Mettre une X	
	d Le lissé  e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :	•		





## Mixé lisse de dinde printanière

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

74

Famille :	Viande, légumes verts et féculents		
Nom de la recette :	Mixé lisse dinde printanière	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Blanc de dinde	700	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Petits pois surgelés	400	gr.
(5)	Oignons surgelés Flocons de pommes de terre	100 300	gr.
Elément(s) de liaison :	Eau	1000	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	200	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
Ziomoni(o) do procentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingrédients. Homogénéiser la préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.		
conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné	X	
Controlled pour conversi pour .	c. Le mixé	X X	
	d. Le lissé	Х	
	e La liaison chaude f. La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	25	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	9	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar. ar.
	Kcalories	292	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





## Cervelas de volaille forestière

Recette de ('établissement) : BAIN DE BRETAGNE

Une création de (nom) :

Famille :	Charcuterie	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Cervelas de volaille forestière	Pour 10 personr	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Escalopes	600	gr
Lienteni(s) de base .	Foie de volaille	200	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Champignons	400	gr
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Crème	300	gr
Elément(s) de liaison :	Blanc d'œufs Mie de pain	150 50	gr
	Bouillon de volaille	200	gr gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Boulier de Volaine	200	g.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	Sauce vin rouge		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire une duxelles de champignons. Faire sauter la volaille. Mixer le foie en y incorporant 30 gr de blanc d'oeufs et les champignons. Mixer la volaille avec la cr le pain de mie et le reste des blancs d'oeufs. Confectionner des boudins en étalar		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	Wettre drie X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé		
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude		
	f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	+	ar. ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :	Indication sur la durée de réalisation : 55 mn		

Autre information :

Indication sur la durée de réalisation : 55 mn





#### Volaille au marrons lisse

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe

Famille :	Plats lisses FESTIFS		
Nom de la recette :	Volaille aux marrons lisse	Pour 10 per	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Emincé de viande rouge de dinde	495	gr.
. ,	Carottes en dés surgelées	550	ar
	Pomme de terre blanchies en quartier	400	gr. gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Marrons épluchés surgelés	100	gr.
	Huile de Tournesol	110	cl.
	Eau de cuisine	750	cl.
Elément(s) de liaison :	Crème Fleurette	18	cl.
Element(s) de liaison .			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Sel fin	10	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Lait en poudre (Enrichissement en protéines)	380	gr.
Elément(s) de présentation :			
Daide 3 and in a constitue and the constitue and		050	<u> </u>
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	1. Ingrédients conditionnés en Bac Gastro profond + couvercle (Sauf légumes, féculents, crème fleurette et lait en poudre) 2. Cuisson de la viande de nuit en basse T° (70° pendant 15 heures), en four mixte (mode vapeur) 3. Cuisson des légumes & féculents		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	DLC escomptée : J+21		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cotto recetto pout convenir pour :	a Le haché		
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé		
	d Le lissé	Х	
	e La liaison chaude	l y	
	f La liaison f Prix au ko:	ŵ	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat complet qui associe V.P.O. + Légume + Féculent, e chaud Il s'agit d'un plat Gourmand et Festif qui peut être proposée en de aux marrons" par exemple Il convient tout particulièrement à l'alimentation		
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,4478 €uros HT ou 0,4724 €uros TTC		
	Protides (ar )	10.44	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	11.360 10.240	
de 100 gr.	Sodium (gr.)	0.22	ar.
	Kcalories	185.08	3 Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :		•	1
Conditionnement :	Le coût correspond uniquement au coût des matières	<u> </u>	€HT

Le coût correspond uniquement au coût des matières premières, sans emballage, ni MO Autre information :





## Mixé façon Axoa

Recette de ('établissement) : Centre Hospitalier de La Côte Basque

Une création de (nom) : Jean Anido et Hervé Garrigue

Famille :	Viande		
Nom de la recette :	Mixé façon Axoa Pour 10 perso		onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	sauté de veau	0,570	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	lait en poudre 16% eau	0,200 0,600	kg kg
Elément(s) de liaison :	margarine flocons de pommes de terre	0,200 0,130	kg kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	poivrons rouges et verts en dés	0,300	kg
Elément(s) d'assaisonnement :	sel	0,001	kg
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		0,200	kg
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire au four mixte les ingrédients (poivrons, veau et margarine) pendant 45 mn à 1 h (surveiller). Hacher la préparation dans le bol mixeur en incorporant l'eau, le lait en poudre, les flocons de pomme de terre et le sel. Quand la consistance est lisse,		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Barquettes GN 1/3 (6 rations) PP 160 (individuelle)		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Four mixte et robot coupe R45		
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X X X X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :		3 10	€HT
Autre information :	Portion servie : 200 g au prix de		€HT





## Mixe de viande

Recette de ('établissement) : CLINIQUE ST JOSEPH - MARSEILLE

Une création de (nom) : Patrick MASURE

Famille :	Plat de viande		
Nom de la recette :	MIXE VIANDE	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Viande	750	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Pomme de terre	750	gr.
	Lait en poudre Beurre	200 150	gr. gr.
Elément(s) de liaison :	Bearie	100	gı.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel		
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire cuire la viande (grillée, bouillie,). Faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Diluer le lait en poudre dans 200 ml d'eau et le faire chauffer. Mixer ensemble la viande, les pommes de terre, le beurre et le la préparation	ait jusqu'à obtel	nir une
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	X X X	
	le. La liaison chaude	X	
	f La liaison froide	Ŷ	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	29 24	ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :		-	







## Mousseline de viande

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Viande	Quantité	
Nom de la recette :	Mousseline de viande	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(e) de bose :	Viande (bœuf, veau, volaille)	800	gr.
Elément(s) de base :			
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf cru	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG	300	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	Cuire en ramequins puis démouler		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer l'ensemble des ingrédients, les répartir en ramequins. Cuir 10 minutes à 100° C.	re à la vapeur p	endant
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X X	<del>                                     </del>
	d Le lissé	Î	
	e La liaison chaude	х	
	f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	16 et 28	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	12 et 22	ar.
de 100 gr. min et max	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	77 et 654	ar. ar.
	Kcalories	193 et 269	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :		1	1





## Mixé lisse de curry de veau au céleri

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Viande, légumes verts et féculents	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Mixé lisse curry de veau au céleri	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Veau (épaule)	600	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Purée de céleri surgelée	1000	gr.
Elément(s) de liaison :	Flocons de pommes de terre Eau + Lait 1/2 écrémé en poudre	300 500 + 100	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Crème fraîche liquide à 30% MG Curry	150 1 c. à soupe	
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire les aliments au four haute pression. Mixer lisse les ingréc préparation avec l'eau. Passer à l'étamine.	dients. Homogén	éiser la
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Servir en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X  X  X  X  X  X	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.) Linides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	14	ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit : Conditionnement :			€HT
Autre information :	<u> </u>		~111





## Farce mixée

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Viande	Quantité	
Nom de la recette :	Farce mixée	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	Viande de boeuf hachée à 15% MG	800	gr.
Elément(s) de base :			
Elément(s) complémentaire(s) :	Concentré de tomates	100	gr.
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf cru	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel et poivre	pm	
Elément(s) de présentation :	Cuire en ramequins et démouler		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire revenir la viande à feu doux. Ajouter le concentré de tomates, laisser cuire à feu doux, assaisonner. Mixer la farce et le blanc d'oeuf. Cuire pendant 10 minutes à 100°C.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	X	
Cette recette peut convenii pour .	h Le mouliné c Le mixé	X X	
	d. Le lissé		
	e La liaison chaude	×	
	f. La liaison froide	Х	<u> </u>
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)		ar. ar
de 100 gr.	Sodium (ar.)		ar.
	Kcalories	170	IKC
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :			€HT
Autre information :	1		C111





## Gnocchi au jambon

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Viande et féculents	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Gnocchi au jambon	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Jambon supérieur	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 écrémé Fromage râpé	1 000 200	gr. gr.
Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf Semoule	300 100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Muscade	PM	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel, poivre	pm	
Elément(s) de présentation :	Plat sabot		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Porter le lait à ébullition. Verser la semoule en pluie. Ajouter les oeufs et le fromage râpé. Porter de nouveau à ébullition, assaisonner. Hors du feu, ajouter la muscade, le jambon haché. Plaquer en plat sabot, enfourner à 160° C pour colorer.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en plat sabot		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné	Mettre une X X	
	c le nixé d le lissé	,	
	e. La liaison chaude If La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) I inides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	12 906	ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





## Boudin noir jus passion café

Recette de ('établissement) : CUISINE 9

Une création de (nom) : DIDIER THUILLIER

Famille:			
Nom de la recette :	BOUDIN NOIR JUS PASSION CAFE	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	BOUDIN NOIR PUREE DE P DE TERRE	1	kg
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :	FECULE DE P DE TERRE	QS	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	JUS PASSION CAFE: purée de frit de la passion EAU	400 1	gr. dl
Elément(s) d'assaisonnement :	SUCRE CAFE	60 10	gr. gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le	MIXER LE BOUDIN NOIR PUIS L ENROULER INDIVIDUELEMI CUISSON. PREPARER LE JUS PASSION: PORTER A EBULITION DRESSER LA PUREE DANS DES PETITS MOULES A DARIOL		
conditionnement et la présentation (dressage) :	DANS L ASSIETTE COMME DES P DE TERRE BOUCHON RE BOUDIN DRESSER PUIS DECORER AVEC UN FIN CORDON	TIRER LE FILM	/I DU
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné	X	
Cette recette peut converiii pour .	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d. Le lissé	X	
	e. La liaison chaude	Х	
	f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	Ţ.	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	1	ar. ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka:		€HT
Autre information :			





## Lapin aux pruneaux

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	lapin aux pruneaux	Pour 100 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Emincé de lapin huile d'olives	7 0,5	kg litre
	oignons émincés	1	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	carottes rondelles	1	kg
Elément(s) de liaison :	blanc d'oeufs	2	litre
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	vin blanc	1	litre
	jus de veau sel poivre	3	litre
Elément(s) d'assaisonnement :	thym laurier	pm pm	
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		100	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	faire un sauté de lapin classique avec tous les éléments , Egoutter la viande et sa garniture passer au blixer afin d'obtenir une texture très lisse ajouter la sauce (l'appareil doit être onctueux ajouter pour terminer les oeufs , mixer à part les prune		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Démoulage à chaud		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blixer		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché h. Le mouliné	X	
	c. Le mixé	x	
	d Le lissé	lx	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	goût des produits bien distincts		
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :			





## Agneau ratatouille lisse

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe

Famille :	Plats lisses		
Nom de la recette :	Agneau ratatouille lisse	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Sauté d'Agneau	660	gr.
		050	
	Légumes pour ratatouille surgelés Pomme de terre blanchies en quartier	650 1200	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Huile de Tournesol	88	gr. cl.
	Eau de cuisine	650	cl.
Elément(s) de liaison :	Crème Fleurette	10	cl.
Element(s) de liaison .			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Concentré de tomates 28%	30	gr.
	Sel fin	7	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Lait en poudre (Enrichissement en protéines)	300	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Ingrédients conditionnés en Bac Gastro profond + couvercle (féculents, crème fleurette et lait en poudre)     Cuisson de la viande de nuit en basse T° (82° pendant 15 heu (mode vapeur)     Cuisson des légumes & féculents  DLC escomptée : J+21	-	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné		
	c. Le mixé		
	d Le lissé Privau ko	Х	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	C'est un plat complet qui associe V.P.O. + Légume + Féculent, et destiné à être servi chaud Il convient tout particulièrement à l'alimentation des personnes agées car il associe apports de calories et enrichissement en protéines		
Sur le plan de l'Impact économique :	Coût indicatif 2010 de la recette : 0,6235 €uros HT ou 0,6578 €uros TTC		
	Protides (ar )	10.36	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.) Glucides (ar.)	14.400 10.000	ar.
de 100 gr.	Sodium (ar )	0 17	' ar
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	Kcalories  En cas de réponse positive, indiquer :	211.00	) NI:
Appelation du produit :			leu <del>-</del>
Conditionnement :  Autre information :	Le coût correspond uniquement au coût des matières		€HT





## Porc mixé sauce curry

Recette de ('établissement) : Groupement d'Intérêt Public VITALYS

Une création de (nom) : M. NICOLAS Bernard & M. PERRON Christophe

Famille :	Viandes mixées cuisinées en sauce		
Nom de la recette :	Porc Mixé, sauce Curry	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Sauté de Porc (non saumuré)	720	gr.
· · ·	Carattas an dás surgalás	62	or.
	Carottes en dés surgelés  Oignons en dés surgelés	62	gr. gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Vin Blanc de cuisine 11%	62	cl.
	Eau de cuisine	220	cl.
Flóm anti-Nala liaisa a c	Liant pour sauce à cuire	50	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Curry	1,2	gr.
	0.45		gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel fin	3	gr. gr.
			gı.
Elément(s) de présentation :			
		1	T
Poids à servir par portion adulte :		110	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnemer et la présentation (dressage) :	Ingrédients conditionnés en Bac Gastro profond + couvercle (2. Cuisson de nuit en basse T° (70° pendant 15 heures), en four 3. Ingrédients cuits mixés à l'aide d'un Blixer CL60 de Robot-coupendant 2      DLC escomptée : J+21	mixte (mode va	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :		Mettre une X	
	a Le haché	Merre une X	
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé	X	
	d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	l x	
	f. La liaison froide	Ŷ	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :	peut être associée à un légume Prix au hac. (pomme de terre, fleur de brocolis, choux fleur, etc.) dans le cadre d'une "Viande Coût indicatif 2010 de la recette : 0,2222 €uros HT ou 0,2351		
- I plan so impaoi ooonomiquo .	€uros TTC		
	Protides (gr.)	13.27	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	4 636 0.636	ar.
de 100 gr.	Sodium (gr.)	0.11	ar.
	Kcalories	97.09	Kc .
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :	Le coût correspond uniquement au coût des matières		

Autre information : Le coût correspond uniquement au coût des matières premières, sans emballage, ni MO





#### Mixe mixte

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : Annick LAURENT

Famille :	Plat complet		
Nom de la recette :	MIXE MIXTE	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Viande	600	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Purée semi liquide Légumes	1200 600	gr. gr.
Elément(s) de liaison :	Beurre	100	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			1
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel		
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire cuire la viande (grillée, bouillie,). Faire cuire les légumes à la vapeur. Mixer ensemble la viande, la purée, les légumes et le beurre jus préparation homogène. Saler et refaire chauffer le tout et servir.	qu'à obtenir un	e
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
0-44	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé	+ X	
	d Le lissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	14 16	3 ar 1 ar 3 ar ar 0 Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :			





## Les accompagnements

## Purée de légumes enrichie

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : PUREE DE LEGUMES ENRICHIE LIQUIDE [HP] SALEE & SS

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Purée de pommes de terre	1,4	Kg
Element(s) de base .	Purée de legumes en galets	1,5	Kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 ecremé	4	Litre
	Beurre individuel 10 g	10	Sachet
Elément(s) de liaison :	Protifar [poudre de proteines]8 dosettes rases	0,2	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	sel	10	pincée
Elément(s) de présentation :			
Doide à con in per perties edulte :		1	
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Dans le mixer, mettre la purée de pommes de terre, la purée de protéines, le beurre, le lait ½ Ecrémé, le sel si préparation salée Mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène.  Mettre en barquette.		udre de
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Utiliser le planning de fabrication des purées pour définir le par Possibilité de faire plusieurs rations à la fois si mise en barquet passage au mixer. Utiliser les barquettes ½ lune.		près le
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer Verre doseur 2 Louches taille moyenne		
		Mettre une X	
	a. Le haché	Wettre une X	Х
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé		X
	d Lelissé		X
	e. La liaison chaude	1	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide		Х
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :	a e e e e e e e e e e e e e e e e e e e		
	Protides (gr.)	34	gr.
Indications nutritionnelles par portion.	Lipides (gr.)		ar.
mulcations nutritionnelles par portion.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	55	ar.
	Kcalories	500	
Cette recette existe-t-elle en produits	En cas de réponse positive, indiquer :		
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :  Prix au kg :	salé 1,0912	€HT





## Mixé de légumes

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : Annick LAURENT

	Plat de légumes		
Nom de la recette :	MIXE LEGUMES	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Légumes verts	1 000	gr.
	Lait écrémé en poudre Gruyère	200 200	gr. gr.
Elément(s) de liaison :	Beurre	150	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			<u> </u>
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire cuire les légumes verts à la vapeur. Diluer le lait en poudre dans 200 ml d'eau et le faire chauffer. Mixer ensemble les légumes, le gruyère, le beurre et le lait jusqu'à obtenir une préparation homogène. Saler et refaire chauffer le tout et servir.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé	X X X	
	d lelissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	40	3 ar.
Indications putations - II	Lipides (ar.)	14	1 ar.
Indications nutritionnelles par portion	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar.
	Kcalories	260	) Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :	1	€HT





## Purée de courgettes au chèvre

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : Annick LAURENT

Famille :	Plat de légumes		
Nom de la recette :	PUREE DE COURGETTES AU CHEVRE	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Courgette	4000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Fromage de chèvre	250	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Laurier	10	Feuille
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Laver et couper les courgettes en rondelles. Faire cuire (pendant 10 minutes environ) les courgettes à l'étouf avec les feuilles de laurier dans un fond d'eau. Ecraser les courgettes avec la fourchette. Mixer ensemble les courgettes	fée dans une c	asserole
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X X X X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion	Protides (ar ) Lipides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	20 20 150	7 ar 1 ar ) ar ) ar ) Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka :		I CLUT
Conditionnement.	Flix au Ru .		€HT





## Mixé de courges

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : Annick LAURENT

Famille :	Plat de légumes		
Nom de la recette :	MIXE COURGE	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Courge	2000	gr.
Element(3) de base :			
	Floraline	150	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Gruyère Lait écrémé en poudre	200	gr.
	Beurre	150 150	gr.
Elément(s) de liaison :	Deune	130	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Noix de muscade	1 pincée	
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel		
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		250	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Faire cuire la courge à l'étouffée dans une casserole puis l'écras Mixer ensemble la courge bouillie, le gruyère, le beurre et la flora une pré		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
0-4	a Le haché	X	
L OTTO COCOTTO DOLLT CONVODIR DOLLT			
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé	X	
Cette recette peut convenir pour :	n. Le molline c. Le mixé ld Le lissé		
Cette recette peut convenir pour :	c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude		
	c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la	c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	c. Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide  Protides (gr.)	X X X	ar
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique :	c. Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide  Protides (ar ) Lipides (ar )	X X X X	ar.
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	c. Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide  Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar )	X X X X 14 19 39	ar ar
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique :	c. Le mixé d Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar )	X X X X	ar ar
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	c. Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide  Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar )	X X X X 14 19 39	ar ar
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :	C. Le mixé  d. Le lissé  e. La liaison chaude  f. La liaison froide  Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	X X X X 14 19 39	ar ar
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	C. Le mixé  d. Le lissé  e. La liaison chaude  f. La liaison froide  Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	X X X X 14 19 39	ar ar





## Pain d'épinard sauce Aurore

Recette de ('établissement) : Une création de (nom) :

CH FEURS

Nom de la recette :	pain d'épinards sauce Aurore	Pour 10 pe	ersonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	épinards hachés surgélés	1,5	kg
` '		2.05	
	jaune d'œufs	0,35	
Elément(s) de liaison	blancs d'œufs	0,35	ı
Liement(3) de naison			
Elément(s)			
réhausteur(s) de			
	sel	14	gr
d'assaisonnement :		2	gr
	Sauce Aurore : lait 1/2 écrémé	0,8	- 1
orodornation .	crème fraiche	0,2	i
•	beurre	30	gr
	concentré de tomate	200	gr
	sel	6	gr
	poivre	1	gr
Poids à servir par		200+30	
portion adulte :		200+30	
Traitement,	Cuire les épinards 15 min en sauteuse à bras. Couper la cuisse	on Laisser tiédir	Aiguter
	les jaunes et les blancs d'œufs battus en neige, le sel et le poiv		
'élaboration :	Répartir en plaques gastros préalablement graissées. Cuire au		
Préconisations pour e conditionnement	Name of the state of a CO and the same of a discount of the same of a discount of the same of the state of the same of the same of the state of the same of the sa		
et la présentation	Napper l'assiette de 30 gr de sauce et y disposer le pain d'épin	aras.	
drossago) ·			
Ustensiles ou			
matériels spécifiques	Sauteuse à racleur, batteur, four.		
ıtilisés ·			
		Mettre une	
		X	
Cette recette peut	a. Le haché	X	
	b. Le mouliné	X	
	c. Le mixé	X	
	d. Le lissé	l l	
	e. La liaison chaude	Х	
	f. La liaison froide	X	
Intérêt de cette			
recette sur le plan de			
a satisfaction patient Sur le plan de			
a satisfaction patient Sur le plan de			
a satisfaction patient Sur le plan de	Protides (gr.)	19,66	gr.
a satisfaction patient Sur le plan de 'Impact économique	Protides (gr.) Lipides (gr.)	19,66 38,94	
a satisfaction natient Sur le plan de 'Impact économique			gr.
a satisfaction nationt Sur le plan de 'Impact économique Indications nutritionnelles par	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.)	38,94 23,41 291,75	gr. gr. gr.
a satisfaction nationt Sur le plan de 'Impact économique Indications nutritionnelles par	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	38,94 23,41	gr. gr. gr.
recette sur le plan de a satisfaction nation! Sur le plan de 'Impact économique Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	38,94 23,41 291,75 520,73	gr. gr. gr. Kc
a satisfaction nationt Sur le plan de 'Impact économique Impact économique ndications nutritionnelles par cortion de 100 gr.	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories Protides (gr.)	38,94 23,41 291,75 520,73	gr. gr. gr. Kc
a satisfaction nationt Sur le plan de l'Impact économique. Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. Indications nutritionnelles par	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.)	38,94 23,41 291,75 520,73 6,68 5,65	gr. gr. gr. Kc gr.
a satisfaction nationt Sur le plan de 'Impact économique Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.)	38,94 23,41 291,75 520,73 6,68 5,65 1,21	gr. gr. gr. Kc gr. gr. gr.
a satisfaction nationt Sur le plan de 'Impact économique Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.)	38,94 23,41 291,75 520,73 6,68 5,65	gr. gr. Kc gr. gr. gr. gr.
a satisfaction nationt Sur le plan de 'Impact économique  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.)	38,94 23,41 291,75 520,73 6,68 5,65 1,21 78,75	gr. gr. Kc gr. gr. gr.
a satisfaction nationt Sur le plan de 'Impact économique ndications nutritionnelles par cortion de 100 gr. ndications nutritionnelles par cortion de 100 gr. coain d'épinards	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.)	38,94 23,41 291,75 520,73 6,68 5,65 1,21 78,75 81,92	gr. gr. gr. Kc gr.
a satisfaction nationt Sur le plan de l'Impact économique Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Indications Indications Indications Indications Indications Indications	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Lipides (gr.) Lipides (gr.) Lipides (gr.)	38,94 23,41 291,75 520,73 6,68 5,65 1,21 78,75 81,92	gr. gr. gr. Kc gr. gr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr.
a satisfaction nationt Sur le plan de 'Impact économique  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Indications Indicati	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Glucides (gr.) Glucides (gr.) Lipides (gr.) Lipides (gr.)	38,94 23,41 291,75 520,73 6,68 5,65 1,21 78,75 81,92 12,98 33,29 22,3	gr. gr. gr. Kc gr. gr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr.
a satisfaction nationt Sur le plan de 'Impact économique  Identifications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Indications Indicati	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Glucides (gr.) Glucides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Koalories	38,94 23,41 291,75 520,73 6,68 5,65 1,21 78,75 81,92 12,98 33,29 22,3 213	gr. gr. gr. Kc gr. gr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr.
a satisfaction nationt Sur le plan de 'Impact économique  Identifications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Indications Indicati	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Glucides (gr.) Glucides (gr.) Lipides (gr.) Lipides (gr.)	38,94 23,41 291,75 520,73 6,68 5,65 1,21 78,75 81,92 12,98 33,29 22,3	gr. gr. gr. Kc gr. gr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr.
a satisfaction nationt Sur le plan de 'Impact économique  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Indications Indicati	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Glucides (gr.) Glucides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Koalories	38,94 23,41 291,75 520,73 6,68 5,65 1,21 78,75 81,92 12,98 33,29 22,3 213	gr. gr. gr. Kc gr. gr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr.
a satisfaction nation but le plan de l'Impact économique l'Impact économique l'Impact économique l'Impact économique l'Impact économique l'Impact économique l'Impact	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Glucides (gr.) Glucides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Koalories	38,94 23,41 291,75 520,73 6,68 5,65 1,21 78,75 81,92 12,98 33,29 22,3 213	gr. gr. gr. Kc gr. gr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr.
a satisfaction nation to Sur le plan de l'Impact économique.  Impact économique.  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	38,94 23,41 291,75 520,73 6,68 5,65 1,21 78,75 81,92 12,98 33,29 22,3 213	gr. gr. gr. Kc gr. gr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr.
a satisfaction nation burief bur le plan de Ilmoact économique Indications nutritionnelles par portion de 100 gr. pain d'épinards partitionnelles par portion de 100 gr. pain d'épinards partitionnelles par portion de 100 gr. pain d'épinards par portion de 100 gr. par portion de 100 gr. pain d'épinards par portion de 100 gr. par portion de 10	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories  Protides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	38,94 23,41 291,75 520,73 6,68 5,65 1,21 78,75 81,92 12,98 33,29 22,3 213	gr. gr. gr. Kc gr. gr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr. ggr.

Conditionnement :
Autre information :





## Fenouil confit, bleu d'auvergne, milk shake à l'anis

**CUISINE 9** Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : THUILLIER DIDIER

Famille :			
	FENOUIL CONFIT , BLEU D AUVERGNE MILK SHAKE A L ANIS	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	FENOUIL HUILE D OLIVE/SEL/POIVRE	1 QS	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	BLEU D AUVERGNE	250	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	MILK SHAKE: tiges de fenouil LAIT ENTIER OU CONCENTRE	10 2,5	Unité dl
Elément(s) d'assaisonnement :	CREME LIQUIDE GELATINE	20	gr. feuille
Elément(s) de présentation :	FACULTATIF ANIS VERT	1	СС
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	CONFIRE LE FENOUIL: laver, trancher aà la machine a jambon le fenouil environ 1 cm d épaisseur , huiler assaisonner confire au four a 120° pendant 1H30. Refroidir aprés cuisson mixer et ajouter le bleu.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	GAZER LE MILK SHAKE( 1 cartouche chantilly) DRESSER LE F QUENELLES DECORER AVEC LE MILK SHAKE	FENOUIL EN	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cotto recetto pout convenir pour :	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé	X	
	d. Le lissé	X	
	e La liaison chaude f. La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer : NON		
Fournisseur :			
Appelation du produit :		1	Ta. :=
Conditionnement :	Prix au ko ·		€HT
Autre information :			





## Purée de légumes enrichie

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : PUREE DE LEGUMES ENRICHIE FLUIDE[HP] SALEE & SS

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(e) de base :	Purée de pommes de terre	1,4	Kg
Elément(s) de base :	Purée de legumes en galets	1,5	Kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 ecremé	2	Litre
	Beurre individuel 10 g	10	Sachet
Elément(s) de liaison :	Protifar [poudre de proteines]8 dosettes rases	0,2	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel	10	pincée
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
		<u></u>	
Traitement, progression de l'élaboration :	Dans le mixer, mettre la purée de pommes de terre, la purée de légumes, la poudre de protéines, le beurre, le lait ½ Ecrémé, le sel si préparation salée.  Mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène.  Mettre en barquette.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Utiliser le planning de fabrication des purées pour définir le parfum à utiliser. Possibilité de faire plusieurs rations à la fois si mise en barquette immédiate après le passage au mixer. Utiliser les barquettes ½ lune.		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer Verre doseur 2 Louches taille moyenne		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché		х
Cette recette peut convenii pour .	h Le mouliné c Le mixé		X
	d. Le lissé		X
	e La liaison chaude f La liaison froide		Х
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.) Lipides (gr.)		gr. ar.
Indications nutritionnelles par portion .	Glucides (ar.)	45	ar.
	Sodium (gr.) Kcalories	400	ar. C
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit : Conditionnement :	Prix au kg :	coló 1 0050	€HT
Autre information :	Prix au kg :  Prix au kg :	salé 1,0052 ss 0,8932	
Add illioillation.	ı na au ku .	33 0,0332	CIII





## Purée de pommes de terre enrichie

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	PUREE DE POMMES DE TERRE ENRICHIE	Pour 10 personn	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	LAIT ENTIER	1,8	L
Element(3) de base .	EAU	0,6	L
	FLOCONS DE POMMES DE TERRE	0,312	KG
	CREME FRAICHE	0,025	L
Elément(s) complémentaire(s) :	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0,18	KG
	variante VACHE QUI RIT FORMULE + à la place de poudre de	0,3	KG
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	BEURRE DOUX	0,05	KG
			1
Elément(s) d'assaisonnement :	SEL FIN	0,01	KG
. ,	POIVRE BLANC MOULU	0,5	GR
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		0,25	KG
Polas a servir par portion adulte :		0,25	NG
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement	70° ASSAISONNER ET AJOUTER LES FLOCONS DE POMMES DE TERRE MONTER LA TEMPERATURE A 95° DE FACON A OBTENIR UNE PUREE BIEN LISSE		
et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE+ FOUET POUR DELAYER LA PREPAR	ATION	
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné	o *	
Octio recette peut converm pour .	c. Le mixé	*	
	d. Le lissé	*	
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	F	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar.)	6.5	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	16 0.23	Gar.
	Kcalories	142.5	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,351	€HT





## Purée de brocolis enrichie

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	PUREE DE BROCOLIS ENRICHIE	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	BROCOLIS SURGELES	1,3	KG
	EAU	0,85	L
Elément(s) de base :	LAIT	0,85	L
	CREME	0,025	L
Elément(s) complémentaire(s) :	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0,2	KG
	variante VACHE QUI RIT FORMULE + à la place de poudre de	0,3	KG
Elément(s) de liaison :	FLOCONS DE POMMES DE TERRE	0,275	KG
	BEURRE	0,05	KG
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	DEGITICE .	0,00	
Elément(s) d'assaisonnement :	SEL FIN	0,01	KG
Element(s) d'assaisonnement.	POIVRE BLANC MOULU	0,5	GR
Elément(s) de présentation :			
			<u> </u>
Poids à servir par portion adulte :		250	GR
r olds a servir par portion addite.		250	OIX
Traitement, progression de l'élaboration :	CUIRE LES BROCOLIS DANS L'EAU, QUAND ILS SONT CUITS AJOUTER LE LAIT,LA CREME,LE BEURRE, LA POUDRE DE LAIT,ASSAISONNER ET MIXER.MONTER LA TEMPERATURE A 70° ET LIER LA PUREE AVEC LES FLOCONS DE POMMES DE TERRE MONTER LA TEMPERATURE A 95° POUR OBTENIR UNE PU		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE,MIXEUR+ FOUET POUR DELAYER LA	PREPARATION	١
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné	*	
Conto reconte peut convenii peur .	c. Le mixé	*	
	d. Le lissé	*	
	e La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	5.5	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	5.5	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	14 0.22	ar. ar.
	Kcalories	127.5	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :		I	
Conditionnement :	Prix au kg :	0,442	€HT





## Terrine trois légumes

Recette de ('établissement) : CHU DIJON (21)

Une création de (nom) : Cuisine centrale Gaffarel CHU DIJON

Famille :	Légumes - féculents		
Nom de la recette :	TERRINE 3 LEGUMES	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	purée d'épinards hâchés en galets surgelés	0,450	kg
Elément(s) de base :	purée de céleri en galets surgelés	0,150	kg
	purée de carottes en galets surgelés	0,450	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	purée de pomme de terre à froid	0,200	kg
	oeufs à la coule	0,400	I
Elément(s) de liaison :	fécule de pomme de terre	0,045	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	crème épaisse	0,100	kg
Eláment(e) d'acceigennement :	sel		
Elément(s) d'assaisonnement :	poivre noix de muscade		
Elément(s) de présentation :			
	1		
Poids à servir par portion adulte :		0,120	kg
Traitement, progression de l'élaboration :	+ purée de pomme de terre + fécule + crème + oeuf (à faire		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Présenter la tranche saupoudrée de persil hâché dans une assid d'un plat protidique	ette accompagné	e ou non
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	* marmite agitateuse * cuvier		
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné	X X	
	c Le mixé d Le lissé	X X	
		Y Y	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Présentation colorée, permet une consommation de légumes appréciée sous cette forme		
Sur le plan de l'Impact économique :	Recette peu onéreuse (0,25cts d'€) la portion		
	Protides (ar )	7 16	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	6.55 18.5	ar
de 100 gr.	Sodium (gr.) Kcalories	non quantifié	gr.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer : OUI	162	NI:
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ko :	j l	€HT
Autre information : une photo pourra ê			

Autre information : une photo pourra être fournie courant juin





## Terrine de fromage aux courgettes

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : Maurice VINCENT

Famille :	Légumes verts		
Nom de la recette :	TERRINE DE FROMAGE AUX COURGETTES	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Courgettes	6 à 8	U
Liement(s) de base .	Fromage blanc	100	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Fromage de chèvre frais Saint Morêt	200 150	gr gr
Elément(s) de liaison :	Œufs	3	U
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Ail surgelé Basilic surgelé	40 50	gr gr
Elément(s) d'assaisonnement :	Piment d'Espelette Sel, poivre	3	gr
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		110	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	Laver les courgettes, enlever une pelure sur deux puis les mixer. Assaisonner de sel et de poivre. Mixer tous les ingrédients suivants : ail, basilic, œufs, fromages jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse. Dans une terrine alterner les couches de courge		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Démouler la terrine et couper en tranches.		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d. Le lissé		
	a La Baisan abauda	1	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ko :		€HT





## Quenelles de riz au fenouil

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : Maurice VINCENT

Famille :	Féculents		
Nom de la recette :	QUENELLES DE RIZ AU FENOUIL	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Riz	250	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Fenouil en bulbe Munster	200 150	gr gr
Elément(s) de liaison :	Œufs Farine	8 50	U
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Basilic surgelé Sel, poivre	50	gr
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire cuire le riz puis l'égouter. Couper le munster en petits cub fenouil. Le couper en petit morceaux pour le cuire. Réunir tous les mélanger et mixer. Former des quenelles de 50 gr. à l'aide d	les ingrédients e	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Présenter 2 quenelles par personne avec une sauce tomate.		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné	×	
· ·	c. Le mixé d. Le lissé		
		1	
	e La liaison chaude f La liaison froide	×	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	1		
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :	5		Icu-
Conditionnement :	Prix au ko :		€HT

Liberté · Égalité · Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



## Courgettes au pesto

Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : Maurice VINCENT

Famille :	Légumes verts		
Nom de la recette :	COURGETTES AU PESTO	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
EL	Courgettes	8 à 10	U
Elément(s) de base :	Echalotes surgelées	50	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Bouillon de légumes	1	dl
Liement(3) complementaire(3).	Huile d'olive	0,5	dl
Elément(s) de liaison :	Parmesan râpé	50	gr.
· · ·	Pignons de pin	50	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Feuilles de basilic surgelé	60	gr.
	Ail surgelé	30	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel, poivre	30	gı.
	Co., pointe		
Elément(s) de présentation :			
	T	<del></del>	
Poids à servir par portion adulte :		120	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :	Laver les courgettes, enlever une pelure sur deux puis les coupe Faire revenir les échalotes et les courgettes 5 min puis ajouter le Laisser cuire 30 min. Assaisonner de sel et de poivre puis mixer plus o	e bouillon de lég	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Dans une assiette, déposer 110 gr. de courgettes mixées sur un pesto. Peut se consommer froid ou chaud (dans ce cas remettre C.)		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer		
		Mettre une X	
	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c. Le mixé	X X	
	d. Le lissé	X	
	e La liaison chaude	Y Y	
	f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	La force du pesto sur un légume un peu fade		
Sur le plan de l'Impact économique :	Recette économique l'été.		
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)	<del> </del>	ar.
·	Kcalories	<u> </u>	ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		-
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ka:		€HT





## Mousseline de légumes

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Légumes verts	Quantité	
Nom de la recette :	Mousseline de légumes	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	Légumes verts (carotte, haricot vert, épinard, potiron, navet,	800	gr.
Elément(s) de base :	julienne de légumes, chou fleur, brocoli, céleri, courgette, mélange de légumes)	800	yı.
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 écrémé	500	gr.
Elément(s) de liaison :	Épaississant / liant	30	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Muscade	PM	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	Sel, poivre	PM	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le	Cuire les légumes. Réaliser une béchamel en versant le liant er fouetter. Ajouter la muscade. Mixer les légumes avec la béchan		
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques			
utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	х	
Cette recette peut convenii pour .	h Le mouliné c Le mixé	X X	
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	x	
	If La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)	2 et 4	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	1	ar.
de 100 gr. min et max	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	5 et 12 23 et 69	ar ar
	Kcalories	35 et 69	Gr. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :	<u> </u>		10111





## Flan de choux fleur

Recette de ('établissement) : CENTRE HOSPITALIER LE MANS

Une création de (nom) : SERVICE RESTAURATION

Famille :	Légumes		
Nom de la recette :	Flan de chou-fleur	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	Œuf entier liquide	550	gr
Elément(s) de base :	Chou-fleur fleurette 15/30	1550	gr
	Crème fraîche	37	cl
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait en poudre déshydraté	120	gr
	Eau courante	120	lt
Elément(s) de liaison :	Maïzena	74	gr
Liement(s) de naison :	Farine de blé	41	
	i anne de bie	41	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
	Sel fin	1	gr
Elément(s) d'assaisonnement :	Jei IIII	'	gı
Elément(s) de présentation :		1	<del>                                     </del>
		l	
Poide à cervir per pertien adulte :		310	ar
Poids à servir par portion adulte :		310	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire le chou-fleur Appareil : eau + lait en poudre + crème fraîche + oeuf Diluer la maïzena et la farine dans une petite quantité d'eau Mélanger l'ensemble Ajouter le chou-fleur mixé		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	x	
Conto recente peut convenii pour .	b. Le mouliné c. Le mixé	×	
	d Le lissé		
	e La liaison chaude		
	f. La liaison chaude f. La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications putritions alles per pertina	Protides (gr.)	14.2	ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	19.6	ar.
de 310 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	15.6	
	Kcalories	295.6	ar Kc
0-4			
Cette recette existe-t-elle en produits	En cas de réponse positive, indiquer :		
prêt à l'emploi ?	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Fournisseur :			
Appelation du produit :	DDIV A LA DATION	0.404	£⊔∓
Conditionnement :	PRIX A LA RATION	0,431	€ΠI





# Les fromages

## Mixé de fromage

Recette de ('établissement) : HOPITAL DE MORTAIN

Une création de (nom) :

Famille :	plat protidique		
Nom de la recette :	Mixé de fromage	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité Uni	ité
Elément(s) de base :	purée de pommes terre s/sel (Nestle) lait (Distralis)	0.25 kg 0.75 l	g I
Elément(s) complémentaire(s) :		0.170	
Elément(s) de liaison :	beurre (Distralis)	0,025 kg	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	vache qui rit ou fromage râpé (Distralis)	0.33 kg	g
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		225 gr	
Traitement, progression de l'élaboration :	Préparer la purée. Déconditionner le fromage. Incorporer le from mélanger. Remonter à ébullition tout en mélangeant. Partager le à température jusqu'à la distribution en chariot chauffant.		nir
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sadium (ar.) Kcalories	ar ar ar ar Kc	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement : Autre information :		€HT	Т





## Protilait

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : PROTILAIT 125 OU 150 ML

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 10 persor	nne
	Ingrédients	Quantité U	Jnité
Elément(s) de base :	PROTIALIT	1 U	Jnité
Elément(s) complémentaire(s) :			
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	1 Biberon 1 Bouteille		
	T	Mettre une X	
Cotto recetto pout convenir pour	a. Le haché		Χ
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé		X
	d. Le lissé		Χ
	e. La liaison chaude		
	f La liaison froide		Χ
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	I Post In (v.)		
Indications putritions III.	Protides (gr.) Lipides (gr.)	9,5 gr. 4.12 gr.	
Indications nutritionnelles par portion 125 ml	Glucides (ar.)	18.75 ar.	
125 1111	Sodium (ar.)	ar.	
	Kcalories	150 c	
	Protides (gr.)	11,4 gr.	
Indications nutritions all as a second	Lipides (gr.)	1,94 gr.	
Indications nutritionnelles par portion 150 ml	Glucides (gr.)	22,5 gr.	
130 1111	Sodium (gr.)	gr.	
	Kcalories	180 c	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix 125 ml:	0,25 €1	НТ





## Petit flan de chèvre frais

Recette de ('établissement) : CUISINE 9

Une création de (nom) : THUILLIER/CAZOR

Famille:			
Nom de la recette :	PETIT FLAN DE CHEVRE FRAIS	S Pour 10 perso	
	CARAMEL DE MOUTARDE A L ANCIENNE	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	FROMAGE DE CHEVRE FRAIS	200	gr
Liement(s) de base .	CREME LIQUIDE	30	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	SEL POIVRE	QS	
Elément(s) de liaison :	CARRAGHENANE/ OU AGAR-AGAR	2,5	gr
	MOUTARDE A L ANCIENNE	1,2 30	gr gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	BIERE BLONDE	3	cl
Elément(s) d'assaisonnement :	SUCRE	100	gr
	VINAIGRE MELFORT	3	cl
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le	VINAIGRE DECUIRE AVEC LE MELANGE MOUTARDE BI DOUCEMENT 5 MINUTES. CHEMISER LES 10 RAMEQ		
conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	X	
Dette recette peut converiir pour .	h Le mouliné c Le mixé	X	
	d. Le lissé	X	
	e. La liaison chaude	X	
	f La liaison froide	Х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
ndications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar. ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :	NON	
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ko :		€HT
Autre information :		-	





## Timbale au bleu

Recette de ('établissement) : CENTRE HOSPITALIER LE MANS

Une création de (nom) : SERVICE RESTAURATION

Famille :	Viande / Œuf		
Nom de la recette :	Timbale au bleu	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	Œuf entier liquide	500	gr
Elément(s) de base :	Roquefort pour sauce	225	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Blanc d'œuf	80	cl
Element(s) complementaire(s).	Crème fraîche	28	cl
	Maïzena	80	gr
Elément(s) de liaison :	Brunoise de légumes	250	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assoisennement :	Muscade moulue	8	gr
Elément(s) d'assaisonnement :	Matière grasse végétal	7	cl
Elément(s) de présentation :			
Ziemeni(e) de presentation :			
Poids à servir par portion adulte :		120	- Cr
Folus a servir par portion adulte :		120	gr
Traitement, progression de l'élaboration :	Monter les blancs en neige Cuire la brunoise de légumes (10 minutes vap Appareil : œuf + crème + maïzena Ajouter à l'appareil le fromage bleu Ajouter les légumes cuits à l'appareil Ajouter la matière grasse Mélanger l'ensemble Incorporer les blancs en	eur)	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	х	
Cette recette peut convenii pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d. Le lissé		
	e La liaison chaude	×	
	f La liaison froide	x	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications putrition called per pertian	Protides (gr.)	19.84	
Indications nutritionnelles par portion de 120 gr.	Lipides (gr.)	20.53	
do 120 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	8.6	ar.
	Kcalories	298.6	
Cette recette existe-t-elle en produits	En ana de rénemes positives de discourses		
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			I =—
Conditionnement :	PRIX A LA RATION	0,580	ı€HT





## Les desserts

#### Mousse de banane

Recette de ('établissement) : LES GRANDS CHENES SAINT DENIS équipe de cuisine des grands chênes Une création de (nom) :

Famille :	dessert		
Nom de la recette :	mousse de banane	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	BANANE	1,5	KG
Elément(s) complémentaire(s) :	LAIT EN POUDRE SUCRE	0.15 0.20	KG KG
Elément(s) de liaison :	CREME FOUETTE CREME FRAICHE	0.25 0.25	KG L
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	CITRON	0.01	L
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	sauce chocolat		
Poids à servir par portion adulte :		150	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le	MONTER A PART LA CREME FOUETTE BIEN FERME. MIXE E DES INGREDIENTS PUIS ASSEMBLER DELICATEMENT	ENSEMBLE LE	RESTE
conditionnement et la présentation (dressage) :	mouler des petites quenelles et arroser d'un filet de sauce choco	lat	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	· 	Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	Х	
Cette recette peut converiii pour .	h Le mouliné c Le mixé	X Y	
	d Le lissé	Х	
	le La liaison chaude		
	f La liaison froide	х	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)		ar
	Sodium (gr.) Kcalories		ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :			





## Mousse de poire enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticianna

Famille:			
Nom de la recette :	Mousse poire enrichie	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	poire 5/1	805	g
El/(/a) In Land	sucre	15	g
Elément(s) de base :	lait en poudre demi-écrémé	150	g
FIX	Protifar	25	g
Elément(s) complémentaire(s) :	crème	100	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés et déboiter les stocker en chambre froide produits semi-fin ingrédients arômatique, épaississant ou en couper les bananes. Mélanger tous les ingre	i. Le matin, pe rrichissant. Epl	ser les
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 Gr chariot, barquette, film	N, balance, lou	che,
		Matter	
	a Le haché	Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	h. Le mouliné	*	
	c. Le mixé d. Le lissé	*	
	III IE IISSE		
	e La liaison chaude f. La liaison froide	*	
	La liaison troide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Don't don't don't		
Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.) Lipides (gr.)		
	Glucides (ar.)		
de 100 gr.	Sodium (ar.)	<u> </u>	
	Kcalories		
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	EHT
Autre information :			





#### Mousse de banane enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Mousse banane enrichie	Pour 10 per	sonne
	Ingrédients	Quantité	Unit
	banane	5	р
	sucre	100	g
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
ziement(s) complementaire(s) .	crème	100	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
(-) p			<u> </u>
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les froide produits semi-fini. Le matin, peser arômatique, épaississant ou enrrichissant bananes. Mélanger tous les ingrédients da	les ingrédients . Eplucher et co	uper le
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 C chariot, barquette, film	GN, balance, lou	iche,
	1	Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	*	
	c. Le mixé	*	
	10 TE IISSE		
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
	f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	f La liaison froide		
satisfaction patient :	f La liaison froide		
satisfaction patient :	f La liaison froide		e) ar
satisfaction patient : Sur le plan de l'Impact économique :	Frotides (ar.)	15.6i	4 ar
Sur le plan de l'Impact économique :  ndications nutritionnelles par portion	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar )	15.69	4 ar. 3 ar.
Sur le plan de l'Impact économique :  ndications nutritionnelles par portion	Frotides (ar.)	15 69 26 84 57 44	4 ar
satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.)	15 69 26 84 57 44	4 ar. 3 ar. ar
satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	15 69 26 84 57 44	4 ar. 3 ar. ar
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	15 69 26 84 57 44	4 ar. 3 ar. ar





## Mixé pomme banane

Recette de ('établissement) : HOPITAL ST JOSEPH de MARSEILLE

Une création de (nom) : Annick LAURENT

Famille :	Dessert		
Nom de la recette :	MIXE POMME BANANE	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Pomme fruit cru	1500	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Banane Sucre	500 100	gr. gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Citron	50	goutte
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :		150	gr.
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Laver et peler les pommes. Mixer ensemble la pomme, la banane et l'eau sucrée jusqu homogène. Ajouter quelques gouttes de citron et mélanger à nouveau.		ration
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	I	Mettre une X	
	a Le haché	Mettre une X X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	X	
	c Le mixé d Le lissé	X	
	e. La liaison chaude		
	le. La liaison chaude If La liaison froide	Ŷ	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		) ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		) ar
	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar. ar
	Kcalories	195	Kc.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :	Prix au	ka :	EUT
Conditionnement : Autre information :	Flix au	NU .	€HT





## Crème brulée de la Réunion

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille :	Dessert lacté		
Nom de la recette :	Crème brulée de la Réunion	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Préparation pour Crème brulée	135	g
Element(s) de base .	Lait 1/2 écrémé	1000	ml
Elément(s) complémentaire(s) :	Brisures d'ananas	120	g
Elément(s) de liaison :	Beurre	10	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Jus de citron sans sucre Rhum patissier	5 5	ml ml
Elément(s) d'assaisonnement :	That paties of	100	g
Elément(s) de présentation :	Cassonade	25	g
Poids à servir par portion adulte :		140	g
Traitement, progression de l'élaboration :	faire sauter au beurre les brisure d'ananas émincés d souhaitée ajouter la cassonade et caraméliser flamber au rhum déglacer avec le jus de citron ajouter dans la crème brulée dresser.	u mixes seion te	zxiui e
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	T	Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	h. Le mouliné		
	c. Le mixé d. Le lissé		
	L. P. P. S. G. A. L.		
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Dratidae (ar.)	1 00	~"
Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.) Lipides (gr.)	1.7	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)	14.1	ar.
3	Sodium (gr.) Kcalories		ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Pr	ix au kg :	€HT
Autre information :			





## Crème Maïzena édulcorée

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : CREME MAIZENA EDULCOREE

Famille :			
Nom de la recette :	Pour 10 personne		sonne
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	LAIT ENTIER	1,5	Litre
Elément(s) complémentaire(s) :	EDULCORANT POUDRE cuillere à café	10	Unité
Elément(s) de liaison :	MAIZENA	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Parfum :vanille, chocolat,praliné,café		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Prélever un peu de lait froid, le mélanger à la maïzéna. Faire bouillir le reste du lait avec le parfum demandé. Ajouter le mélange maïzéna / lait. Mélanger et donner quelques bouillons. Ajouter l'edulcorant après cuisson Mettre en barquette.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Les crèmes maïzéna sont des préparations fabriquées à la den le parfum à utiliser sera spécifié	nande des diété	éticiens,
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Saladier Casserole Fouet		
	T	Mettre une X	
0-4	a. Le haché	1010-1111-11111-20	Х
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé		X
	d. Le lissé		x
	e La liaison chaude		
	f La liaison froide		Χ
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.) Lipides (gr.)		gr. gr
Indications nutritionnelles par portion.	Glucides (ar.)	14	ar.
	Sodium (gr.)	400	ar.
	Kcalories	130	С
Cette recette existe-t-elle en produits	En cas de réponse positive, indiquer :		
prêt à l'emploi ?	Lit cas de reportse positive, iridiquer .		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,1446	€HT
Autre information:			





#### Crème Maïzena

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : CREME MAIZENA

Famille :			
Nom de la recette :	Pour 10 personne		
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	LAIT ENTIER	1,5	Litre
Elément(s) complémentaire(s) :	SUCRE	0,1	kg
Elément(s) de liaison :	MAIZENA	0,1	kg
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Parfum :vanille, chocolat,praliné,café		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
	T		
Traitement, progression de l'élaboration :	Prélever un peu de lait froid, le mélanger à la maïzéna. Faire bo avec le parfum demandé. Ajouter le mélange maïzéna / lait. Mél quelques bouillons. Mettre en barquette.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Les crèmes maïzéna sont des préparations fabriquées à la der le parfum à utiliser sera spécifié	nande des diéte	éticiens,
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Saladier Casserole Fouet		
		Mettre une X	
	a Le haché	weme me x	Х
Cette recette peut convenir pour :	b Le mouliné c Le mixé		X
	d Le lissé		x
	e La liaison chaude f La liaison froide		x
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		gr.
Indications nutritionnelles par portion.	Glucides (ar.)		ar.
	Sodium (gr.)		ar.
	Kcalories	170	С
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :	Driv ou ka	0.1440	£⊔⊤
Conditionnement : Autre information :	Prix au kg :	0,1446	€ΠΙ





## Yaourt liquide enrichi en protéines

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : YAOURT LIQUIDE ENRICHI PROTEINES

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Yaourt aromatisé	10	Unité
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 ecremé Lait ecrémé en poudre	0,5 0,2	Litre kg
Elément(s) de liaison :		0,2	···g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Dans le mixer, verser le yaourt, le lait ½ Ecrémé et le sachet de lait Ecrémé. Mixer le tout. Mettre en barquette. En cas de fabrication manuelle, c'est à dire avec un fouet, mélanger les ingrédients dans l'ordre suivant : yaourt et poudre de lait écrém		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Varier le parfum des yaourts aromatisés d'un service à l'autre. Possibilité de faire plusieurs rations à la fois si mise en barquette immédiate après le passage au mixer et en prenant soin d'utiliser le même parfum. Utiliser les bouteilles. Possibilit		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer Verre doseur		
		Mettre une X	
	a Le haché	Werre the X	Х
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé		X
	d Le lissé		x
	e La liaison chaude	1	
	e La liaison chaude f La liaison froide		χ
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protider (m)		
	Protides (gr.)		gr. gr
	Glucides (ar.)		ar
	Sodium (ar.)		ar.
Cette recette existe-t-elle en produits	Kcalories  En cas de réponse positive, indiquer :	280	С
prêt à l'emploi ?			
Fournisseur:			
Appelation du produit :	Dai v. L.	oolé 1 0050	CUT
Conditionnement : Autre information :	Prix au kg : Prix au kg :	salé 1,0052 ss 0,8932	€HT
	riix au ku .	I SS 0.8932	i E II I





## Flan enrichi au protilait

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : FLAN ENRICHI AU PROTILAIT

Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Lait entier Lait ecremé en poudre  Doudre de Flan  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Dans un plat type « saladier », mélanger la poudre de flan et le lait Ecrémé. Chauffer le Protilait et le lait ½ Ecrémé.  Mélanger délicatement le lait chaud à la poudre en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le feu sans cesser de remuer la prépar  Des la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Saladier Grande casserole Fouet  Cette recette peut convenir pour :  A Le baché	Famille :			
Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Lait entier  Lait entier  Lait erremé en poudre  Cait erremé en poudre  Doudre de Fian  Poudre de Fian  1 Saci  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de sassisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Dans un plat type « saladier », mélanger la poudre de flan et le lait Ecrémé.  Chauffer le Protiliait et le lait ½ Ecrémé.  Mélanger delicatement le lait chaud à la poudre en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le feu sans cesser de remuer la prépar  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Le mouliné  Le la laisson froide  Intérêt de cette recette sur le plan de la saitsfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de .  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :  En cas de réponse positive, indiquer :	Nom de la recette :	Pour 10 personne		sonnes
Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Lait entier  Lait entier  Lait erremé en poudre  Cait erremé en poudre  Doudre de Fian  Poudre de Fian  1 Saci  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de sassisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Dans un plat type « saladier », mélanger la poudre de flan et le lait Ecrémé.  Chauffer le Protiliait et le lait ½ Ecrémé.  Mélanger delicatement le lait chaud à la poudre en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le feu sans cesser de remuer la prépar  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Le mouliné  Le la laisson froide  Intérêt de cette recette sur le plan de la saitsfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de .  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :  En cas de réponse positive, indiquer :		Ingrédients	Quantité	Unité
Lait ecremé en poudre  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement el lait Ecrémé.  Chaufter le Protilait et le lait 's Ecrémé.  Métare l'as apoure en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le fau lait s'aspaire en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le fau lait s'aspaire en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le fau lait s'aspaire en évitant les grumeaux ; remettre le lait 's Ecrémé.  Métare une x d'aspaire en évitant les grumeaux ; remettre le lait 's Ecrémé.  Métare une x d'aspaire en évitant les grumeaux ; remettre le lait 's Ecrémé.  Métare une x d'aspaire en évitant les grumeaux ; remettre le lait s'aspaire en évitant les grumeaux ; remettre le lait s'aspaire en évitant	Elément(s) de base :			Litre
Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Dans un plat type « saladier », mélanger la poudre de flan et le lait Ecrémé. Chauffer le Protilait et le lait ½ Ecrémé. Mélanger délicatement le lait chaud à la poudre en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le feu sans cesser de remuer la prépar  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a le haché h Le mouliné x y c Le nauliné x y x y x y x y x y x y x y x y x y x	Elément(s) complémentaire(s) :			Litre
Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Dans un plat type « saladier », mélanger la poudre de flan et le lait Ecrémé. Chauffer le Protilait et le lait ½ Ecrémé. Mélanger délicatement le lait ½ Ecrémé. Mélanger délicatement le lait à de poudre en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le feu sans cesser de remuer la prépar  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Saladier Grande casserole Fouet  Cette recette peut convenir pour :  a	Elément(s) de liaison :		<del>-</del>	Sachet
Poids à servir par portion adulte :  Traitement, progression de l'élaboration :  Dans un plat type « saladier », mélanger la poudre de flan et le lait Ecrémé. Chauffer le Profitiait et le lait ½ Ecrémé. Chauffer le lait ½ Ecrémé. Chauffer le lait Ecrémé. Chauff	Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Poids à servir par portion adulte :    Dans un plat type « saladier », mélanger la poudre de flan et le lait Ecrémé.   Chauffer le Protilait et le lait ½ Ecrémé.   Mélanger délicatement le lait chaud à la poudre en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le feu sans cesser de remuer la prépar    Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :    Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :    Saladier   Grande casserole   Fouet	Elément(s) d'assaisonnement :			
Traitement, progression de l'élaboration :  Dans un plat type « saladier », mélanger la poudre de flan et le lait Ecrémé. Chauffer le Protilait et le lait ½ Ecrémé. Mélanger délicatement le lait chaud à la poudre en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le feu sans cesser de remuer la prépar  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Galadier Grande casserole Fouet  Cette recette peut convenir pour :  A	Elément(s) de présentation :			
Chauffer le Protilait et le lait ½ Ecrémé.  Mélanger délicatement le lait chaud à la poudre en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le feu sans cesser de remuer la prépar  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  A	Poids à servir par portion adulte :			
Chauffer le Protilait et le lait ½ Ecrémé.  Mélanger délicatement le lait chaud à la poudre en évitant les grumeaux ; remettre le tout sur le feu sans cesser de remuer la prépar  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  A			<u>.</u>	
conditionnement et la présentation (dressage):  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  A		Chauffer le Protilait et le lait ½ Ecrémé. Mélanger délicatement le lait chaud à la poudre en évitant les gr		ettre le
Ustensiles ou materiels specifiques utilisés :  Grande casserole Fouet  Cette recette peut convenir pour :  a	conditionnement et la présentation			
Cette recette peut convenir pour :  a I e haché h I e mouliné c I e nixé d I e lissé  x  d I e lissé x  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (ar.) Indications nutritionnelles par portion de .  Protides (ar.) Glucides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) So		Grande casserole		
Cette recette peut convenir pour :  a I e haché h I e mouliné c I e nixé d I e lissé  x  d I e lissé x  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (ar.) Indications nutritionnelles par portion de .  Protides (ar.) Glucides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) So		I	Mettre une X	
C. I e mixé d I e lissé x  e I a liaison chaude f I a liaison froide x  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protides (ar ) Lindications nutritionnelles par portion de .  Protides (ar ) Lindices (ar ) Lindice	Cotto recetto pout convenir pour		140000000000000000000000000000000000000	
Protides (ar )   Prot	Cette recette peut converiir pour .			X X
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de .  Protides (ar )  Lipides (ar )  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :				X
Sur le plan de l'Impact économique :    Protides (ar.)		e. La liaison chaude f La liaison froide		Х
Sur le plan de l'Impact économique :    Protides (ar.)	Intérêt de cette recette que le plen de le			
Protides (ar.)   21 ar   Lipides (ar.)   62 ar   Glucides (ar.)   26.9 ar   Sodium (ar.)   ar   Kcalories   250 c				
Indications nutritionnelles par portion de .  Lipides (ar ) 6.2 ar Glucides (ar ) 26.9 ar Sodium (ar ) ar Kcalories 250 c  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :	Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de .  Lipides (ar ) 6.2 ar Glucides (ar ) 26.9 ar Sodium (ar ) ar Kcalories 250 c  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :		Protides (ar.)	21	ar
de . Glucides (ar ) 26 9 ar Sodium (ar ) ar Kcalories 250 c  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur : Appelation du produit :	Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	6.2	ar.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :		Sodium (ar )		ar
prêt à l'emploi ? Fournisseur : Appelation du produit :	Cotto recetto evieto + alle en produita		7.10	
Appelation du produit :	prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Onumorment		Driv on her	0.6054	£⊔T
Autre information:		FIIX du kų.	0,0054	Leill





## Flan enrichi en protéines

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : FLAN ENRICHI en PROTEINES

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Flan ordinaire	1	Litre
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait 1/2 ecremé Lait ecrémé en poudre	2 0,4	Litre kg
Elément(s) de liaison :		,	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Utiliser le flan ordinaire avant la mise en barquette et en verser la le verre mesureur. Transvaser dans le mixer. Rajouter le lait Ecrémé en poudre et le lait ½ Ecrémé. Mixer le to façon à obtenir une préparation	·	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Utiliser le planning de fabrication des flans pour définir le parfum à utiliser. Les flans liquides HP se préparent individuellement, ne pas multiplier les ingrédients par le nombre de portion demandé mais les fabriquer un par un. Utiliser les pots à c		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixer Verre doseur		
	T	Mettre une X	
	a Le haché	Werre the A	х
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé		X
	d. Le lissé		X X
	e La liaison chaude	I	
	f La liaison froide		X
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		gr.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.) Glucides (ar.)	4.5 25	ar.
	Sodium (gr.) Kcalories	212	ar.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,519	€HT
Autre information :			<u> </u>





## Compote liquide

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : COMPOTE LIQUIDE

Famille:			
Nom de la recette :		Pour 10 perso	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Compote [sucrée ou sans sucre]	10	Coupe
Elément(s) complémentaire(s) :	EAU	1,5	Litre
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mettre la compote dans le mixer et les 3/20e d'eau. Bien mixer le tout. Mettre en barquette à couvercle.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Utiliser le planning de distribution des compotes sucrées et s parfum à utiliser. Possibilité de fabriquer plusieurs rations à la fois si la mise en après le passage au mixer. Utiliser les pots à couvercle		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixeur Verre mesureur		
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé	Mettre une X	X X X
	d Le lissé		X
	e La liaison chaude f La liaison froide		Х
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion .	Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	24 g S-18 g SS 96/72 ss	gr. gr. gr. gr.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			1
Conditionnement :	Prix au kg :	0,10357 S	€HT
Conditionnement : Autre information :	Prix au kg :  Prix au kg :	0,10357 S 0,1009SS	€H





## Compote enrichie en protéines

Recette de ('établissement) : CH MONTLUCON

Une création de (nom) : COMPOTE ENRICHIE EN PROTEINES sucrée & SS

Famille :			
Nom de la recette :	Pour 10 personnes		
	Ingrédients	Quantité U	nité
Elément(s) de base :	Compote [sucrée ou sans sucre]	20 Co	oupe
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar [poudre de proteines 20 dosettes rases	20 x 5 g d	lose
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Bien melanger compote te poudre de proteines Mettre en barquette ou coupelle		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Les compotes enrichies se préparent individuellement, ne pas par le nombre de portion demandé mais les fabrique Utiliser le planning de fabrication des compotes sucrées et s parfum à util	er une par une.	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Saladier Fouet		
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X	X X X
	e La liaison chaude f La liaison froide		x
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion .	Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	5 gr. gr. 40g S-24g SS gr. gr. 180/ 115 ss c	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :	D. I	0.0057.0	·-
Conditionnement : Autre information :	Prix au kg :  Prix au ka :	0,3057 S € H 0,3005 SS € H	
Autie illivilliation .	FIIX au Ku.	0,3003 33 €1	





# Terrine de framboise au coulis de poivrons rouges

Recette de ('établissement) :	Hôpitaux d'Antrain et de Saint-Brice-en-Coglès		
Une création de (nom) :	Jacques DESPEAUX		
Famille :	Dessert		
Nom de la recette :	Terrine de framboise au coulis de poivrons rouges	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Coulis de framboise prêt à l'emploi	500	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Poivron rouge	50	gr
Elément(s) de liaison :	Gélatine Crème UHT	8 feuilles 150	gr
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			9.
Elément(s) d'assaisonnement :	Curr	25	
Elément(s) de présentation :	Sucre	25	gr
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire revenir la chair du poivron rouge dans un peu d'huile d'olive afin renforcer le goût. Laisser refroidir. Faire tremper les feuilles de gélatine. passer au chinois. Ajouter tous les ingrédients, assaiso	de faciliter le mix Mixer le poivron	age et puis
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mpuliné	X	
	c. Le mixé d. Le lissé	X	
	e. La liaison chaude	Х	
	f. La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		ar. ar. ar. ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :	Prix au ko		€HT
Autre information :			2111





## Blanc mangé au coulis de fraise

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les ramequins aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer les fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au froid d'eressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  La la barbá	Famille :	Dessert	Quantité	
Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) de présentation :  Foids à servir par portion adulte :  Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a La haché h Le moilrié h Le moilrié de l'elaison chaurte f La liaison chaurte f La liaison froide  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Elément(s) de base :  Elément(s) de liaison :  Blanc d'oeuf   200 g g g g g g g g g g g g g g g g g g	Nom de la recette :	Blanc mangé au coulis de fraise	Pour 10 pers	onnes
Elément(s) de base :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de présentation :  Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les ramequins aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer les fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au froid conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a		Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les ramequins aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer les fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au froid  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a le haché b le moultiné x k le le mixé x le le mixé x le le liaison froide  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Prourisseur :  Elément(s) de jusque d'assaison :  Préconissation pour le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les ramequins aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer les fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au froid la va 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer les fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au froid el la laise et passer le coulis obtenu. Stocker au froid el la laise et passer le coulis obtenu. Stocker au froid el la laise et passer le coulis obtenu. Stocker au froid el la laise et passer le coulis obtenu. Stocker au froid el la laise et passer le coulis obtenu. Stocker au froid el la laise et passer le coulis obtenu. Stocker au froid el la laise et passer le coulis obtenu. Stocker au froid el la la laise et passer le coulis obtenu. Stocker au froid el la laise et passer le coulis obtenu. Stocker au froid el la laise et passer le coulis obtenu. Stocker au froid el la vanille. Couler dans les tramequins aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer les fraid eu cette el vanille. C	Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	700	gr.
Elément(s) de liaison :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les ramequins aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer les fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au froid  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a	Elément(s) complémentaire(s) :	Fraises (fraîches ou surgelées)	200	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Sucre	Elément(s) de liaison :	Blanc d'oeuf	200	gr.
Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les ramequins aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer les fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au froid l'élaboration spour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a	Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Vanille	PM	
Poids à servir par portion adulte :    Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les ramequins aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer les fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au froid préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :    Cette recette peut convenir pour :	Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	100	gr.
Mélanger le lait, les blancs d'oeufs, le sucre et la vanille. Couler dans les ramequins aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer les fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au froid  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a Le haché x   Mettre une X   b Le mouliné x   c Le mixé x   d Le lissé x   le la liaison chaude   x   linides (ar 1)   4   ar   linides (ar 2)   5   6   linides (ar 3)   6   linides (ar 3)   6   linides (ar 4)   6   linides (ar 5)   6   linides (ar 6)   6   linides (ar 6)   6   linides (ar 7)   6   linides (ar 7)   6   linides (ar 8)   6   linides (ar 9)   6   linides (ar 1)   6   linides (ar 2)   6   linides (ar 3)   6   linides (ar 1)   6   linides (ar 1)   6   linides (ar 2)   6   linides (ar 3)   6   linides (ar 4)   7   linides (ar 3)   7   linides (ar 4)   7   l	Elément(s) de présentation :			
Traitement, progression de l'élaboration :  aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en cellule. Mixer les fraises et passer le coulis. Napper la crème avec le coulis obtenu. Stocker au froid  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a Le baché X	Poids à servir par portion adulte :			
Cette recette peut convenir pour :    Cette recette peut convenir pour :	. •	aux 3/4. Cuire à 80° C pendant 40 min au bain-marie. Passer en	cellule. Mixer I	es
Cette recette peut convenir pour :    A	conditionnement et la présentation			
Cette recette peut convenir pour :    A				
Cette recette peut convenir pour :    h			Mettre une X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Protides (ar )  Linides (ar )  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Protides (ar )  Linides (ar )  Clucides (ar )  Sodium (ar )  Kcalories  En cas de réponse positive, indiquer :	Cette recette peut convenir pour :	h. Le mouliné c. Le mixé	x	
Sur le plan de l'Impact économique :    Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.   Protides (ar )   4 ar   1 ar   ar			х	
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Protides (gr.)  Lipides (gr.)  Glucides (gr.)  Sodium (gr.)  Kcalories  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :				
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.    Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.   Lipides (gr.)   Lip	Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.    Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.   Lipides (gr.)   Lip		Protidos (ar.)		ar
de 100 gr.  Glucides (gr.)  Sodium (gr.)  Kcalories  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :	Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	1	ar.
Kcalories 88 Kc  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :				
prêt à l'emploi ?  Fournisseur :				
	prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :	Appelation du produit :			
	Conditionnement :			€HT





# Blanc manger coco

Recette de ('établissement) : CHS GEORGES MAZURELLE

Une création de (nom) : L'équipe de cuisine

Famille :	Dessert lacté	
Nom de la recette :	Blanc manger coco	Pour 10 personnes
	Ingrédients	Quantité Unité
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1800 ml
Element(s) de base .	Noix de coco rapée	100 g
Elément(s) complémentaire(s) :		
Elément(s) de liaison :	Gélatine alimentaire	3 g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :		
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	100 g
Elément(s) de présentation :		
Poids à servir par portion adulte :		200 g
Traitement, progression de l'élaboration :	infuser la noix de coco dans le lait chaud ,centrifuger et filtrer au chinois ramollir la gélatine dans l'eau froide incorporer la gélatine égoutée à l'infusion et sucrer conditionner	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :		
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé	Mettre une X  X  X  X  X
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	desset leger et apprécié	
Sur le plan de l'Impact économique :	peu couteux	
	Drotidos (ar.)	2 ~=
Indications nutritionnelles par portion	Protides (gr.) Lipides (gr.)	3 ar. 4.6 ar.
	Glucides (gr.)	9.85 gr.
de 100 gr.	Sodium (ar.)	ar.
	Kcalories	94 Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :	
Appelation du produit :		
Conditionnement :	IPr	x au kg: €HT
Autre information :	•	





## Compote dominicaine

Recette de ('établissement) : BAIN DE BRETAGNE

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr.	
Nom de la recette :	Compote dominicaine	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	Compote pommes, poires	1200	gr
Elément(s) de base :			
Elément(s) complémentaire(s) :	Raisins secs gonflés dans le rhum	100	gr
Elément(s) de liaison :	Bananes	2 à 3	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	100	gr
<b>-</b> 1/	Jus de fruit	1	ı
Elément(s) de présentation :	Bananes mixées ensemble	2 à 3	
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer la compote avec les bananes, le sucre et les raisins. S fond de jus de fruit à la banane.	Servir en assiette ave	ec un
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché	WOOL O GITO 7	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé		
	d. Le lissé		
	La Palaca abanda		
	e. La liaison chaude f. La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	a l		
·			
Sur le plan de l'Impact économique :			
·	Protides (gr.)	T	ar
Sur le plan de l'Impact économique :	Protides (or.)		ar. ar.
Sur le plan de l'Impact économique :	Lipides (ar.) Glucides (ar.)		ar. ar.
Sur le plan de l'Impact économique :	Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar. ar. ar.
Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Lipides (ar.) Glucides (ar.)		ar. ar.
Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		ar. ar. ar.
Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories		ar. ar. ar.





## Milk-shake banane

Recette de ('établissement) : Hôpital GARDINER
Une création de (nom) : La Diététicienne

Famille :		_	
Nom de la recette :	Milk-Shake Banane	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	lait frais pasteurisé entier	2,5	litres
Elément(s) complémentaire(s) :	glace vanille	200	gr
Elément(s) de liaison :	bananes	2 à 3	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	sucre	150	gr
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Pelez les bananes et coupez-les en rondelles. Déposez-les dans le lait, le sucre et la glace. Mixez durant 30 secondes. Votre Milk pouvez remplacer les bananes par d'autres fruits et la vanille par	Shake est prêt	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné c. Le mixé	X X X	
	d Le lissé	χ	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Linides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit : Conditionnement : Autre information :			€HT





## Milk-shake aux pêches

Recette de ('établissement) : Institut Curie

Une création de (nom) : Valérie Garabige - Sophie Gendron

Famille :	Boisson		
Nom de la recette :	Milk shake aux pêches	Pour 10 personn	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	yaourt	10	pot
Element(s) de base .	pêches au sirop	625	g
Elément(s) complémentaire(s) :	lait	375	ml
	fraises	250	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer tous les éléments ensemble. Verser	dans des grand	s verres,
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
0-44444	a. Le haché	The state of the s	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	1	
	d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	6	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	35	ar. ar.
	Kcalories	218	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :		T	·
Conditionnement :  Autre information :		Prix au kg:	€HT





## Milk-shake vanille cannelle

Recette de ('établissement) : Institut Curie

Une création de (nom) : Valérie Garabige - Sophie Gendron

Famille :	Boisson		
Nom de la recette :	Milk shake vanille cannelle	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	glace vanille	10	boule
Element(s) de base .	crème anglaise prête à l'emploi	50	cl
Elément(s) complémentaire(s) :	lait entier	1	L
Ziemem(e) cempiememane(e) i	miel	10	g
Elément(s) de liaison :			
	cannelle moulue	20	0
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	carrielle modide	20	g
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Liement(s) de presentation .			
		1	
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mixer tous les éléments ensemble jusqu'à l' mélange mousseux. Verser dans des grand de cannelle.		poudrer
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
	a. Le haché		
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé		
	d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	l 7	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)	40	ar.
	Sodium (gr.) Kcalories	292	ar. Kc
Cotto rocotto ovieto t alla en produita			
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :			





## Crémeux de fraisier

Recette de ('établissement) : Hôpital GARDINER
Une création de (nom) : PICHON Gilles

Famille :	pâtisserie		
Nom de la recette :	Crémeux de Fraisier	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	Génoise	200	gr
Elément(s) de base :	Fraises	300	gr
Element(s) de base .	Préparation crème pâtissière à froid	90	gr
	Préparation crème fouettée	100	gr
Elément(s) complémentaire(s) :	Lait	70	cl
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre ( selon l'acidité des fraises )	P.M	
Elément(s) de présentation :	Feuilles de menthe	20	Unité
Ziemeni(e) de precentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	crèmes pour réaliser une mousseline. Mixer les fraises avec le s imbibée.  Dresser à la poche en verrine, une couche de crème, la purée de couche de crème. Décorer de feuilles de menthe.		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Blender ou blixer		
	1	Mettre une X	
	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné	х	
	c. Le mixé d. Le lissé	X	
	10. 1 € 1856		
	e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Le patient ayant des problèmes de déglutition mange quand même la pâtisserie du jour		
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	<u> </u>	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)	1	ar_
	Sodium (gr.) Kcalories	1	ar Kc
	OLABORES		rs.c.
Cette recette existe-t-elle en produits	En cas de réponse positive, indiquer :		
prêt à l'emploi ?	Lit oas de reportse positive, indiquet .		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





#### Tarte aux fraises mixée

	CH de LOCHES	4	-
Une création de (nom) :	Dominique Dagnas (Responsable cuisine) et Julia Casse (Diététicienn	ne) CENTI	RE HOSPITALI UL MARTINAIS LOCHES
Famille :			
Nom de la recette :	Tarte aux fraises mixée	Pour 10 per	sonne
	Ingrédients	Quantité	Unit
	pâte sablée	200	gr.
Elément(s) de base :	crème patissière	300	gr.
	fraises	200	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	sucre	50	gr.
Elément(s) de liaison :	épaississant alimentaire selon appréciation	3à7	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
	feuille de menthe	1	unit
Elément(s) de présentation :			<u> </u>
Poids à servir par portion adulte :		70	gr
	refroidissement et stocker en chambre froide.		
•	Au moment du service, déposer une feuille de menthe au centre.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés	·	ļ	
la présentation (dressage) :		J.	1
la présentation (dressage) :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille	Mettre une X	
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché	х	
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille		
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné	х	
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mxé d. Le lissé e. La liaison chaude	х	
la présentation (dressage) :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé	X X X	
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mxé d. Le lissé e. La liaison chaude	X X X	pâtissie
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide	X X X X X X X X X X X X X X X X X X X	
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	udget 9 ar.
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime  Protides (gr.) Lipides (gr.)	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	udget 9 ar. 6 ar.
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	o ar. 6 ar. 7 ar. 7 ma
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.)	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	udget 9 ar. 6 ar. 7 ar.
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (mo) Kcalories	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	ar. Gar. 7 ar. 7 ma
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (mo) Kcalories  En cas de réponse positive, indiquer: Les repas santé	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	ar. Gar. 7 ar. 7 ma
la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Robot coupe, verrines plastiques transparente, poche à douille  a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé e. La liaison chaude f. La liaison froide  Pour cette adaptation de texture, la personne a le plaisir de consom  Cette préparation s'inclut dans la fabrication du jour et n'impute a journalier. A contrariori d'une fabrication agroalime  Protides (gr.) Lipides (gr.) Glucides (gr.) Sodium (mo) Kcalories  En cas de réponse positive, indiquer :	x x x x x x x x x x x x x x x x x x x	ar. Gar. 7 ar. 7 ma





## Riz au lait

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Riz au lait	luantité te en gr	dessert	Famille :
Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Porter le lait à ébullition.  Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant.  Cuire à feu doux en remuant de temps en temps.  Sucrer.  Répartir dans les différents ramequins.  Passer en cellule de refroidissement 10 minutes.  Maintenir au froid à  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Mettre en ramequins  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Elément(s) de présentation (dressage) :  Mettre en ramequins  Autre en ramequins  Mettre une X X X Le moultipé c le moultipé de la la liaison froide x X Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	ur 10 personnes	Riz au lait	Nom de la recette :
Elément(s) de base :  Elément(s) complémentaire(s) :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) drassaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Porter le lait à ébullition. Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Sucrer. Répartir dans les différents ramequins. Passer en cellule de refroidissement 10 minutes. Maintenir au froid à  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Mettre en ramequins  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Elément(s) de liaison :  Biement(s) de présentation de la la la laison froide  Mettre te lait à ébullition. Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Sucrer. Répartir dans les différents ramequins. Mettre en ramequins.  Mettre en ramequins.  La la haché La la laison froide  X  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	uantité Unité	Ingrédients	
Elément(s) complémentaire(s):  Elément(s) de liaison:  Elément(s) réhausteur(s) de goût:  Elément(s) d'assaisonnement:  Elément(s) de présentation:  Poids à servir par portion adulte:  Porter le lait à ébullition. Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Sucrer. Répartir dans les différents ramequins. Passer en cellule de refroidissement 10 minutes. Maintenir au froid à  Mettre en ramequins  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés:  Cette recette peut convenir pour :  a Le haché h Le multiné c Le mixè d Le la lisson thaude f La lisison thaude f La lisison froide  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	1000 gr.	•	Flément(s) de base :
Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Porter le lait à ébullition. Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Sucrer. Répartir dans les différents ramequins. Passer en cellule de refroidissement 10 minutes. Maintenir au froid à  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Mettre en ramequins  Cette recette peut convenir pour :  a Le haché	450	D:	Element(3) de base .
Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Porter le lait à ébullition.  Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant.  Cuire à feu doux en remuant de temps en temps.  Sucrer.  Répartir dans les différents ramequins.  Passer en cellule de refroidissement 10 minutes.  Maintenir au froid à  Mettre en ramequins  Ustensiles ou matériels spécifiques  utilisés :  Le mouliné  Cette recette peut convenir pour :  a Le haché  h Le mouliné  C Le mixé  d Le lissé  La liaison chaude  f La liaison froide  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	150 gr.	RIZ rond	Elément(s) complémentaire(s) :
Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Porter le lait à ébullition.  Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant.  Cuire à feu doux en remuant de temps en temps.  Sucrer.  Répartir dans les différents ramequins.  Passer en cellule de refroidissement 10 minutes.  Maintenir au froid à  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a le haché h le mouliné c le mixè d le lissé le la liaison froide x y  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			Elément(s) de liaison :
Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Porter le lait à ébullition. Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Sucrer. Répartir dans les différents ramequins. Passer en cellule de refroidissement 10 minutes. Maintenir au froid à  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a		Miel ou cannelle ou vanille ou caramel ou citron	Elément(s) réhausteur(s) de goût :
Poids à servir par portion adulte :  Porter le lait à ébullition. Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Sucrer. Répartir dans les différents ramequins. Passer en cellule de refroidissement 10 minutes. Maintenir au froid à  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a Le haché	70 gr.	Sucre	Elément(s) d'assaisonnement :
Porter le lait à ébullition.  Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant.  Cuire à feu doux en remuant de temps en temps.  Sucrer.  Répartir dans les différents ramequins.  Passer en cellule de refroidissement 10 minutes.  Maintenir au froid à  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage):  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés:  Cette recette peut convenir pour :  a			Elément(s) de présentation :
Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Sucrer. Répartir dans les différents ramequins. Passer en cellule de refroidissement 10 minutes. Maintenir au froid à  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a			Poids à servir par portion adulte :
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  A		Verser le riz et porter de nouveau à ébullition en fouettant. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Sucrer. Répartir dans les différents ramequins. Passer en cellule de refroidissement 10 minutes.	
Cette recette peut convenir pour :    A		Mettre en ramequins	conditionnement et la présentation
Cette recette peut convenir pour :    A			
Cette recette peut convenir pour :    a	tre une X		
c. I e mixé d. I e lissé  e. I a liaison chaude f. I a liaison froide  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	х		Cotto recetto pout convenir pour :
d Le lissé  e La liaison chaude x f La liaison froide x  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			Cette recette peut convenii pour .
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :		d Le lissé	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
satisfaction patient :	X	It. La liaison troide	
Sur le plan de l'Impact économique :			Sur le plan de l'Impact économique :
Protides (gr.) 4	4 ar	Protides (ar )	
Indications nutritionnelles par portion Lipides (gr.)	2 ar.	Linides (ar.)	Indications nutritionnelles par portion
Glucides (gr.) 2410	24 ar. 47 ar		
	126 Kc		
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  En cas de réponse positive, indiquer : Fournisseur :		En cas de réponse positive, indiquer :	prêt à l'emploi ?
Appelation du produit :	I		Fournisseur :
Conditionnement : 4 Autre information :			Appelation du produit :





## Semoule au lait

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES** 

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité	
Nom de la recette :	Semoule au lait	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients Lait 1/2 écrémé	Quantité 1000	Unité
Elément(s) de base :	Lait 1/2 colenie	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Semoule de blé	100	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	70	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Porter le lait à ébullition. Verser la semoule en pluie. Porter de nouveau à ébullition. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Ajouter le sucre. Verser dans les différents ramequins. Passer en cellule de refroidissement 10 minutes. Maintenir au		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequin		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X x x	
	e. La liaison chaude f La liaison froide	X X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	4	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	2	ar. ar.
de 100 gr.	Sodium (ar.) Kcalories		ar.
Cotto recetto ovieto t elle en presidi-	I Malutes	108	1111.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement : Autre information :			€HT





## Riz au lait enrichi

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticionno

Famille :			
Nom de la recette :	Riz au lait enrichi	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	riz rond	320	g
	sucre	200	g
	lait en poudre demi-écrémé	275	g
FI( (/-)   / (-) /-)	Protifar	30	g
Elément(s) complémentaire(s) :	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser la crème, cuire et refroidir le riz la von chambre froide produits semi-fini. Le mati secs. Cuire le riz dans le lait. Mixer le tout. barquettes. Operculage, étiquettage puis s	n, peser le les p Dressage et pes	roduits
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 G chariot, barquette, film	SN, balance, lou	che,
		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	*	
	c. <u>Le mixé</u> d. <u>Le lissé</u>	*	
	III. TETISSE	1	
	e. La liaison chaude f La liaison froide	*	
	Ta liaison noice	•	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		
	Glucides (ar )		
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		
	Glucides (ar )		
de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	Non	
de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	Non	
de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :	Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	Non	
de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	Glucides (gr.) Sodium (gr.) Kcalories	Non	€HT





## Semoule café enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diátáticianna Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	Semoule café enrichie	Pour 10 personn	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	semoule	100	g
	sucre	200	g
	lait	150	g
	lait en poudre demi-écrémé	125	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	3	g
	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	café		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :		<del> </del>	
Poids à servir par portion adulte :			
Total a sorvir par portion addito.			
Traitement, progression de l'élaboration :	Cuire et refroidir la semoule la veille. La st produits semi-fini. Le matin, peser les pro Dressage et pesage des barquettes. Opero stockage en chambre froide produits finis.	duits secs. Mixe culage, étiquetta	r le tout.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 G chariot, barquette, film	SN, balance, lou	che,
	ı	Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	*	
	d. Lelissé	*	
	e. La liaison chaude	*	1
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	16.31	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar )	31 69	ar
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	52	ar. ar
	Kcalories	306.77	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€HT
Autre information :			





## Compote royale

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr	
Nom de la recette :	Compote royale	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Compote de pommes	160	gr.
Elément(s) de liaison :	Œufs Fécule	150 30	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	50	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire bouillir les 3/4 du lait. Mélanger les oeufs, la fécule, le sucrestant de lait froid. Verser le mélange dans le lait bouillant. Lais feu, ajouter la compote de pommes. Couler en ramequins. Refro	sser épaissir. Ho	
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	I	Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché	x	
Cette recette peut converiii pour .	b. Le mouliné c. Le mixé	X X	
	d. Le lissé		
	e La liaison chaude f La liaison froide	×	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	3	ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)		ar.
, and the second	Sodium (gr.) Kcalories		ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :	<u> </u>	J	C111





## Compote de kiwi banane

Recette de ('établissement)		EPSAN
-----------------------------	--	-------

Une création de (nom) :

Famille :	Compote de kiwi banane		
Nom de la recette :		Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
EV. V. L.	banane	0,6	kg
Elément(s) de base :	kiwi	0,6	kg
Elément(s) complémentaire(s) :	Jus de citron	1	Š
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
			1
Poids à servir par portion adulte :		120	g
Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher couper en morceaux     Mixer ensemble les deux ingrédient     Mettre la quantité prévue dans la ba		citron
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	en barquettes en ramequins en saladiers individuels		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	Mixeur		
	Г	Mettre une X	
	a. Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	X	
	c. Le mixé d. Le lissé	X X	
	IU. Le lisse	^	
	e. La liaison chaude f La liaison froide	X	
	II. La liaison froide	<u> </u>	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar.
	Sodium (gr.) Kcalories	<del> </del>	ar. Kc
	<u>rcaiones</u>		ΛÜ
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT





#### Mousse au citron

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr	
Nom de la recette :	Mousse au citron	n Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Fromage blanc 20% MG	800	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Citron	50	gr.
Elément(s) de liaison :	Blanc d'œuf Gélatine	70 10	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre	70	gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mélanger le fromage blanc, le sucre et le citron. Battre les blancs en neige très ferme. Humidifier la gélatine avec quelques cuillères d'eau froide puis la faire fondre dans une casserole à feu doux. Verser la gélatine fondue au mélange fromage blanc, s		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X X X X	
	e La liaison chaude f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	3 10 37	ar ar ar ar Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :		
Appelation du produit :			_ LUT
Conditionnement : Autre information :			€HT





## Crème Bourdaloue à la poire

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr		
Nom de la recette :	Crème bourdaloue à la poire	Pour 10 personnes		
	Ingrédients	Quantité	Unité	
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.	
Elément(s) complémentaire(s) :	Poire au sirop	300	gr.	
Elément(s) de liaison :	Oeuf entier cru Fécule de maïs	300 30	gr. gr.	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Sucre	70	gr.	
Elément(s) d'assaisonnement :				
Elément(s) de présentation :				
Poids à servir par portion adulte :				
Traitement, progression de l'élaboration :	Faire bouillir les 3/4 du lait. Mélanger les oeufs, le sucre et la farine de maïs. Délayer avec le restant du lait froid. Verser dans le lait bouillant. Laisser épaissir. Hors du feu, ajouter les poires mixées. Couler en ramequins. Refroidir en cellule de			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequin			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :				
	T	Mettre une X		
	a Le haché	X		
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné	x	<u> </u>	
	c Le mixé d Le lissé	X X	<del>                                     </del>	
	1.6.11336	*		
	e. La liaison chaude	X	<u> </u>	
	f La liaison froide	X		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :				
Sur le plan de l'Impact économique :				
	Protides (gr.)		ar.	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.	
de 100 gr.	Glucides (ar.)	20 ar.		
	Sodium (ar.)	52 ar. 111 Kc		
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		IIII.	
prêt à l'emploi ? Fournisseur :	T		IXI	
prêt à l'emploi ?	T		€HT	





#### Pot de crème au chocolat

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES** 

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr.		
Nom de la recette :	Pot de crème chocolat	Pour 10 personnes		
	Ingrédients	Quantité	Unité	
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.	
Elément(s) complémentaire(s) :				
Elément(s) de liaison :	Poudre de crème à renverser	130	gr.	
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Cacao en poudre non sucré	50	gr.	
Elément(s) d'assaisonnement :				
Elément(s) de présentation :				
Poids à servir par portion adulte :				
Traitement, progression de l'élaboration :	Mélanger la poudre avec un peu de lait froid et porter le reste du lait à ébullition. Verser le mélange poudre/lait et le cacao en poudre dans le lait bouillant. Répartir dans les ramequins. Refroidir en cellule de refroidissement pendant 10 minutes. Main			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequins			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :				
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X x x x x		
	e La liaison chaude f La liaison froide	X X		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :				
Sur le plan de l'Impact économique :				
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Linides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories	2 17 46	ar ar ar ar Kc	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Fournisseur :	En cas de réponse positive, indiquer :			
Appelation du produit :				
Conditionnement : Autre information :			€HT	





## Crème ile de la Martinique

Recette de ('établissement) : CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité	
Nom de la recette :	Crème île de la Martinique Pour 10 personn		onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	Noix de coco	20	gr.
Elément(s) de liaison :	Crème de poudre à renverser	130	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :	Ramequins		
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mélanger la poudre avec un peu de lait froid à l'aide d'un fouet et porter le reste du lait à ébullition.  Verser le mélange poudre/lait et noix de coco dans le lait bouillant et fouetter.  Couler la crème dans les différents ramequins.  Passer les ramequins		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Mettre en ramequins		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cotto regetto pout convenir pour :	a. l e haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé	X	
	d Le lissé		
	e. La liaison chaude	x	
	f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	2	lar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	3	ar. ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)	17	ar.
	Sodium (gr.) Kcalories	46 109	ar. Kc
O-the resette suitete to the control of			
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





## Crème meunière à la fraise

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES** 

Une création de (nom) :

Crème meunière à la fraise   Pour 10 personner   Ingrédients   Quantité   Unite   Un	Famille :	Dessert	Quantité	
Elément(s) de base :  Lait 1/2 écrémé 1000 gr.  Elément(s) complémentaire(s) :  Fraises fraîches ou surgelées 200 gr.  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de sasaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Ramequins  Mixer les fraîses pour obtenir un coulis.  Détendre la fécule de mais dans le lait, porter de rouveau à ébullition.  Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger.  Réparti  Elément et la présentation (dressage) :  Ustensites ou matériels spécifiques  Utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a Lo baché b Verent au feule de mais dans le lait, porter de nouveau à ébullition.  Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger.  Cette recette peut convenir pour :  a Lo baché b Verent au feule de mais dans le lait, porter de nouveau à ébullition.  Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger.  Cette recette peut convenir pour :  a Lo baché b Verent de mouveau à ébullition.  Le muité Verent le feule de mais dans le lait, porter de nouveau à ébullition.  Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger.  Cette recette peut convenir pour :  a Lo baché b Verent de meure de la laisison froide  Cette recette peut convenir pour :  a Lo baché Verent de meure de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Elément(s) de gréentation de rouveau à ébullition.  Pratides (ar.) 3 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	Nom de la recette :	Crème meunière à la fraise	Pour 10 personnes	
Elément(s) de base :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) de sasaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Ramequins  Mixer les fraises pour obtenir un coulis.  Détandre la fécule de mais dans un peu de lait froid, porter le reste du lait à ébullition.  Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger.  Réparti  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a				Unité
Elément(s) de liaison :  Elément(s) de liaison :  Elément(s) réhausteur(s) de goût :  Elément(s) de sasaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Poids à servir par portion adulte :  Mixer les fraises pour obtenir un coulis.  Détendre la fécule de maîs dans un peu de lait froid, porter le reste du lait à ébullition.  Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger.  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a la hachá y la laison chaude y la laising cha	Elément(s) de base :	Lait 1/2 écrémé	1000	gr.
Elément(s) de laison :  Elément(s) de jassaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Ramequins  Fraitement, progression de l'élaboration :  Mixer les fraises pour obtenir un coulis.  Détendre la fécule de mais dans le lait, porter de nouveau à ébullition.  Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger.  Réparti  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Let mixer les fraises pour obtenir un coulis.  Détendre la fécule de mais dans le lait, porter de nouveau à ébullition.  Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger.  Réparti  Cette recette peut convenir pour :  A le baché y le la laison de la laison de la laison froide y la laison froide la laison froide la laison froide y la laison froide la salisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Protidies (nr ) 2 protidies (nr ) 2 protidies (nr ) 2 protidies (nr ) 3 protidies (nr ) 3 protidies (nr ) 4 protidies (nr )	Elément(s) complémentaire(s) :	Fraises fraîches ou surgelées	200	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :  Elément(s) de présentation :  Ramequins  Mixer les fraises pour obtenir un coulis.  Détendre la fécule de mais dans un peu de lait froid, porter le reste du lait à ébullition.  Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger.  Réparti  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a le haché b le moultiné x le moultiné x le la lisison froide  Le la mixé d le la lisison froide  Le la lisison froide  Protides (ar.) 3 ar li laison froide  Protides (ar.) 3 ar li laison froide  Protides (ar.) 3 ar la laison froide  Protides (ar.) 3 ar la laison froide  Protides (ar.) 3 ar la laison froide  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :  Conditionnement :  En cas de réponse positive, indiquer :  Fetti	Elément(s) de liaison :	Fécule de maïs	55	gr.
Elément(s) de présentation :  Ramequins  Mixer les fraises pour obtenir un coulis.  Détendre la fécule de mais dans un peu de lait froid, porter le reste du lait à ébullition.  Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger.  Réparti  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  A	Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage):  Cette recette peut convenir pour :  Districté de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Prouides (or )  Le plan de l'Impact économique :  Prouides (or )  Prouid	Elément(s) d'assaisonnement :	Sucre blanc	70	gr.
Mixer les fraises pour obtenir un coulis.  Détendre la fécule de maïs dans un peu de lait froid, porter le reste du lait à ébullition.  Verser la fécule de maïs dans le lait, porter de nouveau à ébullition.  Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger.  Réparti  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a	Elément(s) de présentation :	Ramequins		
Traitement, progression de l'élaboration :  Détendre la fécule de maïs dans un peu de lait froid, porter le reste du lait à ébullition. Verser la fécule de maïs dans le lait, porter de nouveau à ébullition. Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger.  Réparti  Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  A	Poids à servir par portion adulte :			
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a	Traitement, progression de l'élaboration :	Détendre la fécule de maïs dans un peu de lait froid, porter le re Verser la fécule de maïs dans le lait, porter de nouveau à ébulli Ajouter le sucre, le coulis, et mélanger.		ullition.
tutilisés :  Cette recette peut convenir pour :  a	Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Cette recette peut convenir pour :    A	Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
Cette recette peut convenir pour :    A			Mettre une X	
C   Le mixé   X   Le lissé   X   Le liaison chaude   X   Le liaison froide   X   X   X   X   X   X   X   X   X	Cotto regetto pout convenir pour :		X	
d   1 e lissé     e   La liaison chaude   x     f   La liaison froide   x     Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :    Sur le plan de l'Impact économique :     Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.   Protides (ar )   3 ar     Linides (ar )   2 ar     Glucides (ar )   18 ar     Sordium (ar )   46 ar     Kcalories   102   Kc     Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?     Fournisseur :     Appelation du produit :     Conditionnement :   € HT	Cette recette peut convenii pour .		X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :    Sur le plan de l'Impact économique :     Protides (ar )   3 ar     Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.   Protides (ar )   2 ar     Glucides (ar )   18 ar     Sodium (ar )   46 ar     Kcalories   Tournisseur :     Appelation du produit :   Conditionnement :   €HT				
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Protides (ar )  Glucides (ar )  Sodium (ar )  Sodium (ar )  Kcalories  En cas de réponse positive, indiquer :  Protides (ar )  Sodium (ar )  Kcalories  En cas de réponse positive, indiquer :  En cas de réponse positive, indiquer :  En cas de réponse positive, indiquer :				
Sur le plan de l'Impact économique :    Protides (ar )				
Protides (ar )   3   ar   1   inides (ar )   2   ar   Glucides (ar )   46   ar   Kcalories   102   Kc    Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?   En cas de réponse positive, indiquer :   En cas de réponse positive   En cas de	Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Lipides (gr ) 2 gr Glucides (gr ) 18 gr Sodium (gr ) 46 gr Kcalories 1002 Kc  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :  Conditionnement : €HT	Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Lipides (gr ) 2 gr Glucides (gr ) 18 gr Sodium (gr ) 46 gr Kcalories 1002 Kc  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :  Conditionnement : €HT		Protides (gr.)	3	ar_
de 100 gr.  Glucides (ar \ Sodium (ar ) 46 ar Kcalories 102 Kc  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :  Conditionnement :	Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	2	ar.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :  Conditionnement :	de 100 gr.			
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?  Fournisseur :  Appelation du produit :  Conditionnement :				
Appelation du produit :  Conditionnement :   €HT	Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	T		
Conditionnement : €HT				
			1	CUT
Autro intermetion:	Autre information :	l	<u></u>	€НІ





## Crème au thé

Recette de ('établissement) : **CLINIQUE SAINT-YVES DE RENNES** 

Une création de (nom) :

Famille :	Dessert	Quantité nette en gr	
Nom de la recette :	Crème au thé	Crème au thé Pour 10 pers	
	Ingrédients Lait 1/2 écérmé	Quantité 1000	Unité gr.
Elément(s) de base :	Lait 1/2 ecenne	1000	gı.
Elément(s) complémentaire(s) :		<del> </del>	1
Elément(s) de liaison :	Poudre à crème renversée	130	gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	Sachet de thé	8	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Mélanger la poudre avec un peu de lait froid à l'aide d'un fouet. Porter le reste du lait à ébullition, y faire infuser les sachets de la Les retirer. Verser le mélange poudre/lait dans le lait bouillant et porter de n Répartir dans		ition.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	En ramequin		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché h Le mouliné	X X	
	c. l e mixé d. l e lissé	X X	
	e La liaison chaude	X	T
	f La liaison froide	Ŷ	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.) Glucides (gr.)	2	ar. ar.
de 100 gr.	Sodium (ar.)	46	ar.
	Kcalories	. 97	Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :			€HT
Autre information :			





## Crème pâtissière vanille enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Crème pâtissière vanille enrichie	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	crème pâtissière	200	g
Liement(s) de base .	vanille liquide	10	ml
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	20	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les autres. Mi		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 Gl chariot, barquette, film	N, balance, lou	che,
		Mettre une X	
Cotto rocotto pout convenir nove	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	h. Le mouliné c. Le mixé	*	
	d Le lissé	*	
	e La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)	<u> </u>	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur:			
Appelation du produit :		Drive on La	CUT
Conditionnement : Autre information :	l .	Prix au kg :	€HT







## Crème pâtissière aux fruits frais enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Crème pâtissière au fruits frais enrichie	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Fruits frais	500	g
	crème pâtissière	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	20	g
Elément(s) de liaison :	Poudre épaississante	30	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Couper les fruits. Mélanger tous le ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns a		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 Gl chariot, barquette, film	N, balance, loud	che,
		Mettre une X	
	a. Le haché	Wichie Wile A	*
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné		*
	c. Le mixé d. Le lissé		*
	a La ligiogn aboude		*
	e La liaison chaude f La liaison froide		*
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Lipides (gr.)		ar.
	Glucides (ar.) Sodium (ar.)		ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits	_ , ,		
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :	-		
Appelation du produit : Conditionnement :		Prix au kg :	€HT







## Crème anglaise enrichie

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Crème anglaise enrichie	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	crème anglaise	1000	ml
Elément(s) de base :	crème	100	ml
	Protifar	25	g
Elément(s) complémentaire(s) :	lait en poudre 1/2 écrémé	15	g
	poudre épaississante	16	g
Elément(s) de liaison :	<u>'</u>		Ŭ
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	vanille liquide	2	ml
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
	l		
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les autres. Mi		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 G chariot, barquette, film	N, balance, loud	che,
	I	Matter	
	a. Le haché	Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	*	
	c. Le mixé d. Le lissé	*	
	III. Tellsse		
	e. La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	<u> </u>	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)	1	~-
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar_
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar.
9	Sodium (gr.) Kcalories		ar Kc
	Maiones	•	rVI.
Cette recette existe-t-elle en produits	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
prêt à l'emploi ? Fournisseur :	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg :	€HT
Autre information :	l	I IIA au ky	C111





## Fondant génoise noix de coco et fruits rouges

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	dessert		
Nom de la recette :	fondant génoise noix de coco et fruits rouges	Pour 100 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	Génoise plaque	3	pièce
Element(3) de base :	mousse noix de coco (sachet 450 gr + 1 litre de lait))	1	sachet
Elément(s) complémentaire(s) :	sirop de fruits coulis de framboises	2	litre litre
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Passer la génoise au blixer avec le sirop de fruits jusqu'à obtention de la texture souhaitée . Monter la mousse noix de coco		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	dresser d'abord le coulis de framboises , la génoise et répartir la mousse coco à la poche à douille		
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	blixer , batteur		
Cette recette peut convenir pour :	T	Mettre une X	
	a Le haché	Y	
	b Le mouliné c Le mixé	X	
	d Lelissé	x	
	e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	gustativement et visuellement très intéressant		
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)	-	ar.
, and the second second	Sodium (gr.) Kcalories		ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :	Prix au kɑ :	•	€HT
Autre information :	FIIX AU KO :		£111





## Ile flottante renversée

**CUISINE 9** Recette de ('établissement) :

Une création de (nom) : DIDIER THUILLIER

Famille :			
Nom de la recette :	ÎLE FLOTTANTE RENVERSEE	Pour 10 pers	onnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	MERINGUE ITALIENNE		
Liemeni(3) de base .	SUCRE	100	gr.
Elément(s) complémentaire(s) :	EAU	50	gr.
1 1 (1)	BLANCS D ŒUFS	50	gr.
Elément(s) de liaison :	CARAMEL BEURRE SALE SUCRE	50	ar
	GLUCOSE	20	gr. gr.
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	EAU FLEUR DE SEL	QS	gı.
	CREME	100	gr.
Elément(s) d'assaisonnement :	BEURRE	10	gr.
Elément(s) de présentation :	GELATINE	1 FEUILLE	feuille
Liement(s) de presentation :	CREME ANGLAISE	500	gr.
5		I	
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	PREPARER LA MERINGUE: cuire le sucre avec I eau à 121° ve montés et fouetter jusqu à refroidissement. CARAMEL BEURRE SALE: cuire le su	rser sur les blai	ncs
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	monter par couche dans les verrines meringues, caramel et crèn	ne anglaise	
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	X	
Cette recette peut converm pour .	h Le mouliné c Le mixé	X	
	d Le lissé	X	
	e La liaison chaude	X	
	f La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Linides (ar.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)		ar ar
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits	En esa de rénence positive indicuer :		
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :	5.	r	la= '
Conditionnement :	Prix au ka :		€HT
Autre information :	T TA BURU.	1	C111





## Mille feuilles au chocolat

Recette de ('établissement) : GIP du Penthièvre Lamballe

Une création de (nom) :

Famille :	dessert		
Nom de la recette :	mille feuilles au chocolat	Pour 100 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	feuilletage beurre plaque	3	plaque
Liement(s) de base .	crème pâtissière	5	litre
Elément(s) complémentaire(s) :	jus d'orange sauce chocolat	1	litre litre
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
traitement , progression de l'élaboration	Après cuisson et refroidissement , passer le feuilletage au blixer jus d'orange jusqu'à la consistance souhaitée . Préparer la crèm ou à froid.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	Dresser le feuilletage , la crème pâtissière à la poche à douille e chocolat	t napper de sau	ıce
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	four, blixer, batteur		
	1	Mettre une X	
	a Le haché	X	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné c Le mixé	Y Y	
	d. Le lissé	x	
	e. La liaison chaude		
	If La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	goût des différents éléments bien distincts et visuel intéressant		
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)	<del>                                     </del>	ar.
	Sodium (gr.) Kcalories		ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur :			
Appelation du produit :	Dain and have		CUT
Conditionnement : Autre information :	Prix au ko :	1	€HT





## Fromage blanc à la crème de marron enrichi

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticianna

Famille :			
Nom de la recette :	Fromage blanc crème marron enrichi	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	fromage blanc 40%	1000	g
Elément(s) de base :	marron	375	g
2.66(6) 46 2466 .	sucre	100	g
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
(c) comprementation (c)	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
		- -	1
Poids à servir par portion adulte :		<u> </u>	
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les si froide produits. Le matin, peser les ingrédie épaississant ou enrrichissant. Mélanger tou la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns apprendie de la cuve du batteur en les ajoutant les uns ajout	ents arômatique is les ingrédien	e, ts dans
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 Gl chariot, barquette, film	N, balance, lou	che,
		Mettre une X	
	a Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	h Le mouliné	*	
	c Le mixé d Le lissé	*	
	-	*	
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	<del>                                     </del>	ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	†	ar.
	Kcalories		Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur:			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	EHT
Autre information :			





## Fromage blanc aux fruits frais mixés enrichi

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diététicienne

Famille :			
Nom de la recette :	Fromage blanc fruit frais mixés enrichi	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	fromage blanc 40%	1000	g
Elément(s) de base :	sucre	150	g
2.6(6) 46 2466 1	fruits	300	g
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :	ou enrrichissant. Couper les fruits. Mélange dans la cuve du batteur en les ajoutant les		dients
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 Gl chariot, barquette, film	N, balance, loud	che,
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	*	
Octio recette peut convenii pour .	b. Le mouliné c. Le mixé	*	
	d Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	14.64	17.54
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)	17.57	46.25
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	35.58	36.21
	Kcalories	322.4	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :	-		





## Fruits au sirop mixés enrichis

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diététicienne

Famille :			
Nom de la recette :	Fruits au sirop mixés enrichis	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	cocktail de fruits 5/1	700	g
Elément(s) de base :	sucre	100	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
	poudre épaississante	40	g
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Ouvrir les boîtes la veille. Les stocker en chambre froide produits. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les autres. Mixer le tout.		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 Gf chariot, barquette, film	N, balance, lou	che,
		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	h. Le mouliné c. Le mixé	*	
	d Le lissé	*	
	e La liaison chaude	*	
	f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar ) Linides (ar ) Glucides (ar ) Sodium (ar ) Kcalories	8.8 0.87 90.33	ar.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :		Driv ou ka	£⊔⊤
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT





## Fruits frais mixés enrichis

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Une création de (nom) : Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,

diátáticionno

Famille :				
Nom de la recette :	Fruits frais mixés enrichis	Pour 10 pers	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité	
	fruits	1500	g	
Elément(s) de base :	sucre	100	g	
	Protifar	25	-	
Elément(s) complémentaire(s) :	poudre épaississante	40	g g	
Elément(s) de liaison :				
Elément(s) réhausteur(s) de goût :				
Elément(s) d'assaisonnement :				
Elément(s) de présentation :				
Poids à servir par portion adulte :				
Traitement, progression de l'élaboration :	Eplucher les fruits. Mixer le tout. Dressage et pesage des barquettes. Operculage, étiquettage puis stockage en chambre froide produits finis. Passage en cellule si la température est trop élevée.			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :				
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 G chariot, barquette, film	SN, balance, lou	che,	
		Mettre une X		
	a. Le haché	*		
Cette recette peut convenir pour :	h. <u>l e mouliné</u>	*		
	c. Le mixé d. Le lissé	*		
	e La liaison chaude	*		
	f. La liaison froide	*		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :				
Sur le plan de l'Impact économique :				
	Protides (gr.)	2 21	ar.	
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.)	0.042	ar.	
de 100 gr.	Glucides (gr.)	31.72		
3	Sodium (gr.) Kcalories	136.1	ar. Kc	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non		
Fournisseur :				
Appelation du produit : Conditionnement :		Prix au kg :	€HT	
Autre information :	•	du ng .		





#### Crème renversée enrichie

Recette de ('établissement) :	CH de Draguignan		
Une création de (nom) :	Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira,		
one creation de (non).	diététicienne		
Famille :			
Nom de la recette :	Crème renversée enrichie	Pour 10 per	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
	lait en poudre 1/2 écrémé	160	g
Elément(s) de base :	sucre	100	g
	ounters	300	ml
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
Element(s) complementalic(s):	crème	440	ml
Elément(s) de liaison :	poudre épaississante	16	g
Ziorrerin(o) de liaicorr.	sucre	200	g
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	vanille liquide	10	ml
Ziorreria(o) reriadotedi(o) de gedi :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
( )			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stock produits. Le matin, peser les ingrédients arôma enrichissant. Mélanger tous les ingrédients dar les ajoutant les uns après les autres. Mi	tique, épaississa	nt ou
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN, b barquette, film	palance, louche,	chariot,
		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné	*	
	c. Le mixé d. Le lissé	*	
		*	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion de	Lipides (ar.)		ar.
100 gr.	Glucides (gr.) Sodium (gr.)	1	ar.
	Kcalories		Kc
Cotto recetto eviete t elle en me trice. (1)			
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
l'emploi ? Foumisseur :	· · · · · · · · ·		
Appelation du produit :			
Conditionnement :		Prix au kg:	€HT
Autre information :		1 lix au ky .	C. 11





## Fromage blanc aux biscuits enrichi

Recette de ('établissement) : CH de Draguignan

Monsieur Truc, pâtissier et Madame Feira, diététicienne Une création de (nom) :

Famille :			
Nom de la recette :	Fromage blanc aux biscuits enrichi	Pour 10 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	fromage blanc 40 %	1000	g
Elément(s) de base :	sucre	200	g
Element(s) de base .	biscuit beurre	10	р
	lait en poudre demi-écrémé	150	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25	g
Liement(3) complementaire(3) .	crème	200	ml
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les s froide produits. Le matin, peser les ingréd épaississant ou enrrichissant. Mélanger to la cuve du batteur en les ajoutant les uns a	ients arômatiqu us les ingrédien	e, ts dans
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
conditionnement et la présentation	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 G chariot, barquette, film	N, balance, lou	che,
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques			che,
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	chariot, barquette, film	Mettre une X	che,
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques	chariot, barquette, film  a Le haché b Le mouliné	Mettre une X  *  *	che,
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	chariot, barquette, film  a Le haché b Le mouliné c Le mixé	Mettre une X	che,
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	chariot, barquette, film  a Le haché b Le mouliné c Le mixé d Le lissé	Mettre une X  *  *  *  *	che,
conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	chariot, barquette, film  a Le haché b Le mouliné c Le mixé	Mettre une X  *  *  *	che,
conditionnement et la présentation (dressage) : Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	chariot, barquette, film  a Le haché b Le mouliné c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide	Mettre une X  *  *  *  *	che,
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la	chariot, barquette, film  a Le haché b Le mouliné c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide	Mettre une X  *  *  *  *	che,
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	chariot, barquette, film  a	Mettre une X  *  *  *  *  *  *  *  *  *  *  14 64	ar
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	chariot, barquette, film  a	*     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *     *	ar
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :	chariot, barquette, film  a Le haché b Le mouliné c Le mixé d Le lissé e La liaison chaude f La liaison froide  Protides (gr ) Linides (gr ) Glucides (gr )	Mettre une X  *  *  *  *  *  *  *  *  *  *  14 64	ar 'ar
conditionnement et la présentation (dressage) :  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :  Cette recette peut convenir pour :  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :  Sur le plan de l'Impact économique :  Indications nutritionnelles par portion	chariot, barquette, film  a	* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	ar
conditionnement et la présentation (dressage):  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés:  Cette recette peut convenir pour:  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient:  Sur le plan de l'Impact économique:  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	chariot, barquette, film  a	* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	ar ar ar
conditionnement et la présentation (dressage):  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés:  Cette recette peut convenir pour:  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient:  Sur le plan de l'Impact économique:  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi?  Fournisseur:	chariot, barquette, film  a	*  *  *  *  *  *  *  *  *  *  *  *  *	ar ar ar
conditionnement et la présentation (dressage):  Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés:  Cette recette peut convenir pour:  Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient:  Sur le plan de l'Impact économique:  Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.  Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	chariot, barquette, film  a	*  *  *  *  *  *  *  *  *  *  *  *  *	ar ar ar





#### Panacotta enrichie

Famille :			
Nom de la recette :	Panacotta enrichie	Pour 10 personnes	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	crème	1000	ml
Elément(s) de base :	sucre	150	g
	caramel	15	g
Elément(s) complémentaire(s) :	Protifar	25 <b>50</b>	g
	gélatine 	50	feuille
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	extraits de vanille		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	Peser les produits réfrigérés la veille. Les stocker en chambre froide produits semi-fini. Le matin, peser les ingrédients arômatique, épaississant ou enrrichissant. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur en les ajoutant les uns après les		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	cuve batteur, fouet, spatule, maryse, 1/2 GN chariot, barquette, film	I, balance, loud	che,
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché	*	
Cette recette peut converiii pour .	h. <u>Le mouliné</u> c. <u>Le mixé ^{Prix au kg :}</u>	*	
	d. Le lissé	*	
	e. La liaison chaude	*	
	f. I a liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)	4.25	ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar.) Glucides (ar.)	64.79	
de 100 gr.	Glucides (ar.) Sodium (ar.)	30.96	ar.
	Kcalories	424	l Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :	Non	
Fournisseur :			
Appelation du produit :  Conditionnement :		I	€HT
Autro information :			€ΠΙ





# Crumble breton chantilly fraise

Recette de ('établissement) :	CUISINE 9		
Une création de (nom) :	DIDIER THUILLIER		
Famille :  Nom de la recette :	CRUMBLE BRETON CHANTILLY FRAISE	Pour 10 pers	sonnes
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	PALETS BRETONS	10	Unité
Elément(s) complémentaire(s) :	COMPOTE DE RHUBARBE	500	gr.
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	CHANTILLY FRAISE: CREME ENTIERE LIQUIDE	20	cl
Elément(s) d'assaisonnement :	COULIS DE FRAISES SUCRE	100 20	gr. gr.
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :	CHANTILLY FRAISE: melanger la creme liquide , le coulis de fraise si Verser dans un siphon réserver au frais Emietter les palet breto	ans pepin et le s	ucre.
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	SIPHON + CARTOUCHE A <b>CHANTILLY</b>	l.	
Cette recette peut convenir pour :	a. Le haché b. Le mouliné c. Le mixé d. Le lissé	Mettre une X X X X X	
	e. La liaison chaude f. La liaison froide	X	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :	CONTRASTE DE TEXTURES EQUILIBRE IDEAL ENTRE L'ACIDE ET LE SUCRE		
Sur le plan de l'Impact économique :			
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Protides (ar.) Lipides (ar.) Glucides (ar.) Sodium (ar.) Kcalories		ar. ar. ar. ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ? Foumisseur :	En cas de réponse positive, indiquer : NON		
Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au ko ·		€HT
Autre information :			





## Fromage blanc enrichi

Recette de ('établissement) : Centre Hospitalier Max Derrien - Paimpol

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 1 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	fromage blanc		
Elément(s) complémentaire(s) :	lait en poudre ou poudre de protéine	10 g 5 g	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :	sucre		
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
	T	Mettre une X	
	a. Le haché	Weite tille X	
Cette recette peut convenir pour :	b. Le mouliné c. Le mixé		
	d. Le lissé		
	e. La liaison chaude	1	
	f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (gr.)		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (ar.)		ar
30 .00 gr.	Sodium (gr.) Kcalories	+	ar. Kc
	i ivaluites		IN.
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur:			
Appelation du produit :	<del> </del>	Daine Le	CUT.
Conditionnement : Autre information :	L	Prix au kg:	€HT





## Panacotta enrichi

Recette de ('établissement) : Centre Hospitalier Max Derrien - Paimpol

Famille :			
Nom de la recette :		Pour 1 personne	
	Ingrédients	Quantité	Unité
Elément(s) de base :	pana cotta		
Elément(s) complémentaire(s) :	poudre de lait	10 g	
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
Poids à servir par portion adulte :			
Traitement, progression de l'élaboration :			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :			
		Mettre une X	
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché b Le mouliné		
	c. l e mixé		
		1	
	e La liaison chaude f La liaison froide		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar )		ar.
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (ar ) Glucides (ar )		ar ar
de 100 gr.	Sodium (ar.) Kcalories		ar. Kc
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		Νü
Fournisseur:			
Appelation du produit :  Conditionnement :		Prix au kg :	€HT
Autre information :		I TIX du ky .	C111





## Semoule au lait crème anglaise enrichie

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Famille :			
Nom de la recette :	SEMOULE AU LAIT CREME ANGLAISE	Pour 10 personnes	
	ENRICHIE	·	
	Ingrédients	Quantité	Unité
	SEMOULE DE BLE	0,075	KG
	LAIT ENTIER	1,35	L
Elément(s) de base :	SUCRE SEMOULE	0,0675	KG
Element(s) de base .			
	CREME ANGLAISE BRIQUE UHT	0,2	L
Elément(s) complémentaire(s) :	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0.125	VC.
	POODRE DE LAIT DEIVII ECREIVIE	0,135	KG
Elément(s) de liaison :			
Elément(s) réhausteur(s) de goût :			
ELC. V.N. II			
Elément(s) d'assaisonnement :			
Elément(s) de présentation :			
	·		
Poids à servir par portion adulte :		150	GR
Traitement, progression de l'élaboration :	POUDRE DE LAIT, REMUER AU FOUET JUSQU'À LA REPRISI AJOUTER LE SUCRE ET LAISSER CUIRE JUSQU'À L'EPAISSI		
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :			
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE + FOUET POUR DELAYER LA PREPA	RATION	
Cette recette peut convenir pour :		Mettre une X	
	a. Le haché	*	
	b. Le mouliné	*	
	c Le mixé d Le lissé	*	
	I	*	
	e La liaison chaude f La liaison froide	*	
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :			
Sur le plan de l'Impact économique :			
	Protides (ar.)		ar
Indications nutritionnelles par portion	Lipides (gr.)		ar.
de 100 gr.	Glucides (gr.)	17.5 205	mar
	Kcalories	150	Kc
	Sodium(ar)	0.108	
Cette recette existe-t-elle en produits prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :		
Fournisseur : Appelation du produit :			
Conditionnement :	Prix au kg :	0,199	€HT
Autre information :			





## Crème praline enrichie

Recette de ('établissement) : centre hosptalier YVES LE FOLL ST BRIEUC

Famille :				
Nom de la recette :	CREME PRALINE ENRICHIE	Pour 10 personnes		
	Ingrédients	Quantité	Unité	
	LAIT ENTIER UHT	1,4	L	
Elément(s) de base :	ENTREMET DESHYDRATE PRALINE	0,14	KG	
			1	
Elément(s) complémentaire(s) :				
Element(s) complementalie(s).	POUDRE DE LAIT DEMI ECREME	0,14	KG	
Elément(s) de liaison :				
Elément(s) réhausteur(s) de goût :				
Elément(s) d'assaisonnement :				
Element(s) a assaisonnement .				
Elément(s) de présentation :				
.,,				
Poids à servir par portion adulte :		150	GR	
r olde d colvil par polition addite :			<b>.</b>	
Traitement, progression de l'élaboration :	PORTER LE A EBULLITION , AJOUTER LA POUDRE DE LAIT et L'ENTREMET DESHYDRATE PRALINE DELAYER AU FOUET ET PORTER A NOUVEAU A EBULLUTION			
Préconisations pour le conditionnement et la présentation (dressage) :				
Ustensiles ou matériels spécifiques utilisés :	MARMITE BAIN-MARIE+ FOUET POUR DELAYER LA PREPAR	ATION		
	I	Mettre une X		
Cette recette peut convenir pour :	a Le haché	*		
	b. Le mouliné c. Le mixé	*		
	d Le lissé	*		
	e La liaison chaude	*		
	If La liaison froide	*		
Intérêt de cette recette sur le plan de la satisfaction patient :				
Sur le plan de l'Impact économique :				
	Protides (gr.)	<u> </u>	ar	
Indications nutritionnelles par portion de 100 gr.	Lipides (ar.)	6	ar.	
	Glucides (gr.) Calcium (mgr.)	16.5 215	ar mar	
	Kcalories	142	· Kc	
Cette recette existe-t-elle en produits	Sodium(gr)	0,089	gr.	
prêt à l'emploi ?	En cas de réponse positive, indiquer :			
Fournisseur :				
Appelation du produit :				
Conditionnement :	Prix au kg:	0,236	€HT	
		1		



Quand la population accueillie par les établissements sanitaires ou médico-sociaux requiert des textures adaptées à leur capacité d'alimentation, il convient de lui proposer des repas en phase avec ses besoins sans oublier la notion de « plaisir ».

Destiné aux cuisiniers des établissements, ce document présente 150 recettes de textures modifiées issues des professionnels. Il complète le guide de retours d'expériences disponible sur le site Internet de l'ANAP.















